n.
6

Path. 506

<36610744470018
<36610744470018
Bayer. Staatsbibliothek

Der
Bauern-Doktor
für Menschen und Vieh.

Oder:

allgemeiner Hausvorrath

von

Gesundheitsregeln, ökonomischen Künsten und Wissenschaften gegen alle Bedürfnisse, die jeder Bürger und Landwirth täglich zu wissen nöthig hat;

darinn alles,

was Menschen und Viehe

im gesunden und kranken Zustande zuträglich ist, enthalten;

auch

die neuesten Erfahrungen und Verbesserungen

in der Landwirthschaft, dem Viehstande, Feldbaue, und häuslichen Arbeiten.

Aus Liebe zum Wohlstand des Bürgers und Landmanns mit vielem Fleiße zusammen getragen

von

Doktor Grill.

Bregenz,

gedruckt und verlegt bey Joseph Brentano. 1790.

R

73 B

Path 506

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

An den Leser.

Der Bürger, und der Bauersmann ist sehr oft in Verlegenheit, sich aus den manchen Uebeln, die ihm, seinem Hausgesinde, oder seinem Viehe fast alle Jahre zustossen, herauszuhelfen, besonders an Orten, wo nicht so leicht verständige Leute, die guten Rath geben könnten, anzutreffen sind. An diesem Buche findet er nur einen solchen Rathgeber, der ihm die gelehrten, und die vielen Mittel, die man in großen Städten hat, hinlänglich ersetzen kann.

Aber nicht nur der Bürger, und Bauersman kann sich viel Nützliches für das menschliche Leben daraus merken, sondern auch der Pfarrer, der Beamte, und besonders der Landbader, die doch alle auch ein Hausgesinde, Vieh, und Landökonomie halten, können Nutzen daraus schöpfen, und ihren Nachbarn mit gutem Rathe beyspringen.

Man findet darinn 1) die nöthigste Kenntniß vom menschlichen Körperbaue; 2) die Lebensordnung in gesunden Tagen; 3) die Lebensordnung für Kranke; 4) die Lebensordnung, wenn eine Krankheit vorbey ist; 5) allgemeine sichere innerliche Arzneyen, wie selbe der wahre Arzt vorschreibt; man findet darinn — doch der angehängte Innhalt zeiget alles genauer an.

Inhalt.

Inhalt.

Seite
Von der künstlichen Beschaffenheit des menschliben Leibes 1
Lebensordnung in gesunden Tagen 9
— — — für Kranke 11
— — — wenn die Krankheit vorbey ist. 15

Von innerlichen sichern Arzneyen, wie selbe der wahre Arzt verschreibt.

Sicheres Brechmittel, Gelindes Abführungsmittel, Stärkendes Laxiermittel, Eröffnendes Klystier und erweichendes Klystier. 17
Klystier wider die Windkolik, Klystier im Anfang der rothen Ruhr 18
Mandelmilch, Eibischsyrup und Saurhönig zu machen 18
Wider die Säure bey Kindern 18
Frische Säfte aus den Kräutern zu erhalten 19
Eine Salbe wider das Verbrennen zu machen 19

Von den Hauptkrankheiten des menschlichen Lebens, und was man in selben besonders zu thun hat.

Von dem Entzündungsfieber 20
Vom hitzigen Gallfieber 21
Vom Schleimfieber 22
Von dem Faulfieber 23
Von dem kalten Fieber, oder Wechselfieber 25
Sicheres Mittel wider das kalte Fieber nach vorher gebrauchten Auflösmitteln 27
Von den Kinderblattern, oder Pocken 27

Heilmittel gegen Verschiedene Zufälle bey den Menschen.

Wider Magenkrampf, wenn er von allzuhäufig genommenen geistigen Getränken entsteht 31
Wie man nach langwierigen, widernatürlichen Geburten den kraftlosen, und ohne merkliche Kennzeichen des Lebens dahinliegenden Kindern zu Hilfe kommt 32
Wider die Kolik 33
Wider den Wurm am Finger 34
Wie man statt des ausländischen kostbaren Thees sich innländischer Kränter mit Nutzen bedienen könne 34
Wider das Herzklopfen, wenn es von Krämpfungen 36
Wenn Kinder nicht säugen können 37
Wider den Karthar 37
Mit-

Mittel zur Erhaltung der Zähne 39
Wider den Biß von einem wüthigen Hunde, oder sonst einem wüthigen Thiere 41
Wider den sogenannten Frosch unter der Zunge 44
Wider die Würmer 44
Wider den Stich der Bienen 46
Heilsamer Trank für Schnitter, und andere Arbeitsleute 47
Wider die Kräße 47
Wider den Sonnenstich 53
Wider die Unruhe, Schlaflosigkeit, und das Zusammenfahren der Kinder im Schlafe 54
Wider die Leichdorn (Hüneraugen) 55
Wider die Geschwulst der Beine und Geschlechtshelle bey Kinder 56
Warzen zu vertreiben 56
Hilfsmittel für ertrunkene 57
Eine heilsame Salbe wider den kalten Brand bey Verwundungen 59
Wider die Brustwassersucht 60
Wider Nagelgeschwüre 63
Von dem vielfachen Nutzen des Hollunders in Absicht auf die Gesundheit 64
Wider die Entzündung 66
Wider fliesende Augen, Ohren und Nasen bey Kindern 71
Was man mit Leuten machen soll, von denen man nicht gewiß weis, ob sie todt sind 72
Wie man mit erfrornen Leuten umgehen soll 73
Wie man Leute, die vom Kohlendampfe, und andern Dünsten erstickt sind, wider lebendig macht 77
Wie man erhenkte, oder erwürgte Menschen wieder lebendig macht 80
Von Ottern, Krötten, Spinnen, welche den Menschen durch Bisse schaden 83
Von giftigen Wurzeln 85
Von giftigen Gartenkräutern 86
Von giftigen Beeren und Kirschen 87
Vom giftigen Gesäme 87
Wie man sich vor giftigen Kräutern hüten könne 88
Mittel wider gegessene Giftkräuter 89
Salbe wider die Krätze und Grind 90
Vom Branntweine 90

Mittel wider verschiedene Krankheiten des Viehes.

Wider das Entzündungsfieber bey dem Rindviehe 91
Von der Lungenseuche 94
Von den Mehlthauseuchen 95

Vom Aufblähen des Rindviehes 96
Wie man innerlich unreines Rindvieh reinigen könne 98
Wenn ein Rindvieh Hühnerkoth gefressen hat. 99
Wider das Rothlauf des Rindviehes 99
Wider die von freyen Stücken entstehende Beulen bey Kühen oder Ochsen 99
Wider die Entzündung der Augen bey Pferden 100
Wann ein Pferd nicht harnen kann 101
Wider das Abnehmen der Pferde 101
Wider den Durchfall der Pferde 102
Wider die Gelbsucht der Pferde 102
Wider die Entzündung der Mandel bey Pferden 102
Die Pferde gesund und fett zu erhalten 103
Wider die Schafpocken 103
Wenn den Schafen das Horn an den Füssen weich ist 105
Wider die Gallenkrankheit der Schafe 105
Wider die Schafläuse 105
Wider das Drehendwerden der Schafe 106
Wider den Durchfall der Schafe 106
Wenn ein Schaf erkrankt, ohne zu wissen was ihm fehle 107
Wider die Schlafsucht der Schweine 107
Wider das geschwollene Milz der Schweine 108
Wider den Durchfall der jungen Gänse 108
Vorschlag zu einer Vorbeugungsanstalt der Viehseuche 109

Von den täglichen Bedürfnissen, und wie man selbe gut und vortheilhaft erhalten kann.

Gutes Hausbrod zu backen 113
Wie verdorbenes Getreide zu verbessern, und gesündes Brodt daraus zu backen sey 119
Von Kartoffeln 121
Vom Zugemüse und dessen Aufbewahrung 125
Vom Obste, und dessen Nutzen 128
Was sich aus dem getrockneten Obste für Suppen gemüse bereiten lassen, werden euch eure Mütter lehren 131
Vom Brenn- und Speiseöle 132
Was bey dem Fleische in Acht zu nehmen 134
Kennzeichen eines gesunden und ungesunden Viehes 135
Vom Wasser 138
Vom Bierbrauen 140
Von der besten Art, den Wein zu behandeln, ihn bey seiner Güte zu erhalten, und den ihm zustossenden Gebrechen abzuhelfen 148
Guten Obstwein oder Aepfelmost, oder Eider zu machen 151
Wermuthbrantwein zu machen 154
Mittel wider das im Brantweine enthaltene Gift, woran

woran die Destillation in kupfernen Gefässen Schuld trägt, leicht zu erkennen, und den Branntwein davon zu reinigen 155
Vom Eßig und deßen großen Nutzen 156
Von der Wohnung 159
Mittel wider den Salpeterfraß an Mauern 161
Von den Hausgeräthschaften 163
Vom Uberwintern der Fische 164
Teuche mit verschiedenen Gattungen Fischen anzufüllen 164
Etwas vom Buttermachen 165
Bier im Sommer vor dem Sauerwerden zu bewahren 168
Sauere Kirschen einzumachen 169
Wie aus Früchten vor einheimischen Bäumen und Sträuchern, auch andern inländischen Gewächsen verschiedene Gattungen Oeles zu gewinnen wäre, die die Stelle des aus Frankreich und Italien kommenden Olivenöls füglich ersetzen könnten 169
Eine sonderbare Art, wilde Enten zu fangen 171
Champignions in Menge zu zügeln 171
Etwas von der Teichfischerey 171
Rothes und schwarzes Wildprett lange zu erhalten 173
Guten Senf zu machen 174
Vom Ueberwintern der Bienen 175
Vom Nutzen der Heidelbeere, der Bequemsten Zeit, sie einzusameln, und der besten Art, sie einzumachen 177
Die beste Art, Obst über Winter aufzubehalten 179
Gemeine = wie Westphälinger = Schunken zuzurichten 185

Einige sehr nützliche Regeln für den Landwirth.

Wie man seinen Viehstand durch eigenen Nachzügel vermehren und erhalten solle 186
Auf was für Stücke bey einer vorhabenden nutzbaren Viehmastung zu sehen 195

Verschiedene Regeln für den Landmann wie der Feldbau am besten einzurichten sey.

In welchen Fällen das seichte Pflügen dem tiefen, oder das tiefe Pflügen dem seichten vorzuziehen 198
Eine sehr nützliche Methode, auf einem Acker erst Heidekorn, dann Roggen, oder Weitzen zu fechsen, ohne denselben zu dieser zweyfachen Arnte doppelt zu bestellē 202
Vom Pferchen der Schafe, sogenannten Hordenschlage 203
Von der Gestalt, die die Kornmändeln auf dem Felde bekommen sollen, damit die Frucht auf keine Art Schaden nehme 206
Von der Düngung der Felder mit Gypse 207

Um=

Unterricht vom Kleebaue 211
Frühzeitige Erbsen und Bohnen zu ziehen 318
Etwas von Einsammlung des Grassaamens. 219
Vom Anbaue, und Benützung der Dickrüben, oder sogenannten Burgunderrüben 220
Ein Mittel zur Abhaltung des Brandes in den Körnern, das wegen seiner besondern Einfachheit allgemein empfohlen zu werden verdient 223
Wie mit den Gartenbohnen zu verfahren sey, auf daß sie mehrere Schotten, wie gewöhnlich, ansetzen 224
Von dem Roste im Getreide, und dem Mutterkorn 225
Mittel wider die Maulwürfe in Gärten 229
Mittel, daß die Tauben von den Schlägen nicht fliegen 229
Das Alter der Schafe aus den Zähnen zu erkennen 230
Mittel, daß die Vögel der Saat nicht schaden 230
Mittel die Pfropfreiser vor Raupen und Ameißen zu bewahren 231
Vom künstlichen Schwärmen der Bienen 231

Anweisung, wie junge Obstbäume zu verpflanzen, nach einer Art, die durch lange Erfahrung gut befunden worden.

Von der Stelle, wo sie hinzupflanzen 238
Von der Erde zu Obstbäumen 239
Von der Zeit der Pflanzung 242
Von der Zubereitung der jungen Bäume 243
Von der Verpflanzung selbst 247

Von der künstlichen Beschaffenheit des menschlichen Leibes.

Der menschliche Leib ist so künstlich gebauet, und aus so vielerley Theilen und Gliedern zusammengesetzt, daß man die Weisheit und Kunst, welche Gott daran bewiesen hat, nicht genug bewundern kann. Man zählt allein 249 große und kleine Knochen im Menschen. Die Knorpeln, Fleischmuskeln, Sehnen, Häute, Adern und Nerven sind nicht zu zählen: und alles bis aufs kleinste Fäserchen, hat seine gewisse Verrichtungen und seinen Nutzen. Die Knochen geben die Festigkeit, wie das Zimmerholz in einem Gebäude, und sie sind durch Knorpel und Häute so aneinander gefügt, daß sie überall, wo es nöthig ist, biegsame Gelenke haben. Die Muskeln sind Fleischklumpen, welche sich wie eine Schnecke zusammenziehen und ausstrecken und vermittels der Sehnen sind sie an die Knochen befestigt, so, daß durch ihr Zusammenziehen, oder Ausstrecken die Knochen, und dadurch alle Glieder bewegt werden. Im Kopfe ist das Gehirn, aus welchem eine Menge dünner Fäden ausgehen, die man Nerven nennt. Zwey gehen in die Augen, zwey in die Ohren, zwey in die Nase, und unzählige gehen durch das Rückenmark in alle Glieder, bis in alle Pünktchen der Haut. Diese Nerven machen, daß die Seele in uns erfährt, was wir sehen, hören, riechen, schmecken, und fühlen. Im Halse ist vorn die Luftröhre, durch die wir Athem holen, und dahinter ist die Gurgel, oder Speiseröhre. Der Rumpf hat innwendig zwey Höhlen, zwischen welchen das

Zwerchfell ausgespannt ist. Oben ist die Brusthöhle, in der die beyden Lungen liegen, und das Herz. Die Lungen ziehen wie Blasebälge durch das Athemholen frische Luft in uns, um das Blatt abzukühlen, daß es sich nicht erhitzt. Wenn es sich daher erhitzt, so geht gleich das Athemhohlen geschwinder, z. B. wenn man läuft, oder Berg aufsteigt, oder das Fieber hat; besonders aber in der Lungenentzündung, im Seitenstiche, und andern Brustkrankheiten. Vermittels der Lunge wird auch die Stimme zuwege gebracht; indem man durch diese die Luft schnell durch die Gurgel stößt, und diese mehr oder weniger zusammenzieht, daß es klar, oder grob klinget. Das Herz ist fast so beschaffen, wie eine Sprize, indem es das Blut durch die Pulsadern in den ganzen Leib, und alle Glieder hinaustreibt, von da es durch die Blutadern wieder ins Herz zurückfließt; durch welchen beständigen Umlauf des Bluts der Nahrungssaft in alle Glieder geführt wird. Bey jedem Drucke, den so das Herz macht, geschieht ein Pulsschlag, der das Blut in den Adern weiter rückt. Man muß daher zuweilen nach dem Pulse am linken Arme gleich unter dem Daumen fühlen, damit man merke, wie er gewöhnlich geht, und unterscheiden lerne, wenn er unordentlich geht. Bey einem gesunden Menschen geschehen nämlich in einer Minute 60 bis 70 Pulsschläge. Zählt man nun deren bey einem Kranken über einen Drittheil mehr, so ist ein heftiges Fieber da. Der Puls ändert sich auch bey Krankheiten in der Stärke, und Schwäche des Anschlagens, und in der Härte und Weichheit. Ein harter Puls schlägt wider den Finger, den man daran hält, wie wenn die Ader von Holze wäre. Zuweilen ist der Puls auch unordentlich, da die Schläge nicht immer in gleicher Zeit aufeinander folgen, sondern einer länger ausbleibt, als die andern, oder bald starke, bald schwache Schläge geschehen. Auch bleibt zuweilen nach 5 oder 10 Pulsschlägen einer gänzlich aus.

Unter dem Zwerchfelle in der Bauchhöhle liegt nun der Magen, die Leber, die Galle, die Milz, die Nieren, die Blase, das Gekrös und die Gedärme. Im Magen wird Speis und Getränk gleichsam gekocht, und in einen Brey verwandelt. Dieser Brey geht aus dem Magen in die dünnen Gedärme. Hier scheidet sich der taugliche Nahrungssaft daraus von dem Unrathe und tritt in die Milchgefäße des Gekröses. Aus diesen geht er in den Milchbehälter, und von da ins Blut.

Wer dieses bedenkt, wird nur leicht begreifen, was für große Wissenschaft und Kunst dazu gehört, eine Krankheit ordentlich, und mit Verstand zu kurieren. Man muß nämlich alle die tausend verschiedenen Theile des menschlichen Leibes auswendig und innwendig kennen, und verstehen; man muß aus gewissen Kennzeichen, aus einem besondern Schmerz in jedem Theile, aus Frost und Hitze, aus dem Pulse und Athemholen, aus dem Speichel und dem Schweiße, aus der Verstopfung und Oeffnung des Leibs, auch aus dem Urine, und noch aus vielen andern Dingen urtheilen können, was und wo es einem Kranken fehle; man muß tausend und mehr Kräuter, und andere Dinge kennen, und ihre Kraft wissen, man muß geübt seyn, und zu unterscheiden, wie viel man diesem oder jenem Menschen, nach seiner Natur, von einer Arzney geben darf: denn es giebt Arzneyen, von denen ein Körnchen zu viel den Kranken tödtet, und der geringste Fehler in der Kur, als z. B. zu unrechter Zeit Aderlassen, Purgieren, Schweißtreiben, kann einen auf Zeit Lebens ungesund machen, oder ihm den Tod zuziehen. Alles dieses muß man also wissen und verstehen, wenn man mit gutem Gewissen Kranke kuriren will: so, daß ein gewissenhafter Arzt sein ganzes Leben lang daran zu studiren hat, und doch nicht auslernet. Daraus ist nun gewiß zu schließen, daß nicht jeder Mensch sich selbst kuriren kann, und

Bauersleute am wenigsten, da sie nicht Zeit haben, alles dieses zu lernen.

Was ist aber wohl von Leuten zu halten, welche von allem dem kein Wort verstehen, und sich doch damit abgeben, andere zu kuriren? —— Sie sind Betrüger und Mörder, die ihren Nächsten aus Gewinnsucht um Leben und Gesundheit bringen. Und was soll man von denen halten, die in Krankheiten bey Marktschreyern, Scharfrichtern, Schindern, Hirten, alten Weibern, Halbmeistern, und andern Pfuschern und Pfuscherinnen Hilfe suchen? — Sie sind Einfältige, Betrogne, die ihr Geld wegwerfen, und dazu ihre Gesundheit und ihr Leben in die Schanze schlagen. Denn wenn auch einmal einer auf die Arzney eines solchen Quacksalbers wieder gesund wird: so hat sich die Natur selbst geholfen, und er kann froh seyn, daß er für sein Geld kein Gift bekommen hat. Wollte der Schmied Schuhe machen, der Schneider Pferde beschlagen, der Schuster weben, der Weber predigen, der Pfarer pflügen, der Amtmann dreschen: so würde jedermann sagen, das sey die verkehrte Welt, oder was deines Amts nicht ist, da laß deinen Vorwitz; und keiner würde bey einem Meister wollen arbeiten lassen, der seine Kunst nicht gelernet hätte. Desto vorsichtiger sollte man also bey der Arzneykunst seyn, weil es dabey auf Gesundheit und Leben ankömmt, und weil sie so gar schwer zu lernen ist. Man thut hier gewiß besser, wenn man lieber gar nichts braucht, als wenn man vor die unrechte Schmiede geht, uud verkehrte Mittel anweudet.

Wenn aber einer zum Arzt geht, und für einen Kranken Arzneyen holen will! so muß er dem Arzte von allerley Umständen des Kranken Bericht geben, damit er die Arzney passend darauf einrichten könne: eben so, wie man dem Schuster das Maß vom Fuße nehmen läßt, damit die Schuhe gerecht werden. Daher ist es am besten, wenn der Both ein Pappier mitnimmt, auf welchem die Antworten auf folgende Fragen geschrieben stehen:

Wie alt ist der Kranke? ist er groß oder klein? mager oder fett? roth im Gesichte oder blaß?

Ist er sonst gesund und stark gewesen? oder hat er irgend einen Fehler an dem Leibe, z. B. einen Bruch, die güldene Ader, Verstopfungen, Ausschlag, Geschwüre u. d. gl. vorher gehabt, oder noch?

Wie hat er sich sonst im Essen und Trinken verhalten, mäßig oder unmäßig? hat er sich etwa mit der Arbeit zu stark angegriffen? Was hat er für eine Arbeit? Wie lange ist er krank?

Mit was für Zufällen hat das Übel angefangen, und bisher fortgedauert?

Ist der Puls viel geschwinder, als sonst; schlägt er hart oder weich, hat er Frost oder Hitze, oder eins ums andere?

Ist er den ganzen Tag über gleich krank, oder ändert sichs mit ihm zu gewissen Stunden, und wie?

Was thut ihm wehe?

Ist die Zunge trocken? Hat er einen übeln Geschmack im Munde? Hat er Neigung zum Brechen? Hat er Lust zum Essen?

Hat er Leibesöffnung, und wie oft? Ist der Stulgang hart oder weich? vielleicht schmerzhaft und blutig?

Geht das Wasser häufig ab?

Hat der Kranke Schweiß, und riecht dieser sauer, oder stinkt er?

Hat er den Husten, mit oder ohne Schmerzen? Hat er Auswurf durch den Speichel? Ist er blutig, schleimicht, weiß oder gelb?

Ist das Athemholen leicht, oder schwer?

Ist der Kranke noch bey Kräften, oder schon schwach? liegt er immer, oder kann er außer dem Bette seyn? Schläft er, und wie? ruhig, oder unruhig?

Was ißt, und trinkt er?

Was für Arzney hat er bisher gebraucht? Hat er zur Ader gelassen? und am Arme, oder am Fuße?

Wie ist ihm darauf geworden? Hat er diese Krankheit vielleicht schon einmal gehabt? und wie lange ist es her?

Bey Weibsleuten muß der Arzt auch genaue Nachrichten von den besondern weiblichen Umständen, von der Schwangerschaft, Geburtszeit, dem Kinder-Stillen erhalten; bey Mägdchen, ob sie den monatlichen Blutfluß schon haben, und wie? und bey Kindern muß man ihm melden:

Wie alt ist das Kind, nach Wochen gerechnet? Trinkt es noch an der Mutter, oder ist es entwöhnt?

Wie ist sein Stuhlgang? ist er grünlicht, wie Meerlinsen, oder wie gehackte Eyer? riecht er sehr sauer?

Geifert es viel, und fährt es oft mit den Fingern nach dem Munde?

Wie viele Zähne hat es? Hat es bey dem Zahnen viel zu leiden?

Ist es nicht geknüpft, oder unterwachsen; Hat es doppelte Glieder? Hat es die Pocken gehabt? und die Masern?

Gehen Würmer von ihm ab?

Hat es einen dicken Bauch?

Ist der Schlaf ruhig, oder fährt es zusammen im Schlafe?

Schreyt es viel, oder ist es stille?

Was bekömmt es zu Essen, und zu Trinken?

Hat es starken Hunger, besonders nach trocknem Erde, und trinket es gleich früh?

Hat es Ausschlag am Kopfe, oder hinter den Ohren?

Auf diese Fragen muß der Both dem Arzte mündlich oder schriftlich Bericht geben können, damit er daraus muthmassen könne, was es für eine Krankheit. Vom Wasser oder Urine kann man ihm auch eine Probe mitschicken, weil er daraus sieht, ob die Krankheit zu- oder abnimmt. Können die Freunde des Kranken nicht lesen und schreiben, so ersucht man den Pfarrer, oder den Nachbar.

Weil aber der menschliche Leib so gar sehr künstlich gebauet ist, so muß man nicht denken, daß eine jede Krankheit sich so geschwind heilen liesse, wie etwa der Schneider einen Lappen auf ein Loch flicket. Denn der Arzt kann die Arztney nicht gerade an den kranken Theil, z. B. an die Lunge, die Leber, ins Blut hinein bringen; er müßte ja sonst den Leib aufschneiden: sondern sie kömmt in den Magen, wird darinne zum Theile verdauet, das Beste davon geht in den Milchsaft, aus diesem ins Blut, und wird durch den Umlauf des Bluts in dem ganzen Leibe, und allen Gliedern herumgeführet. Sie kann also nur ganz allmählich helfen, indem sie nach und nach die Säfte verbessert: eben so, wie einem kranken Baume nicht auf einmal zu helfen ist, sondern wenn man Mistlacke an die Wurzel gießt, es eine gute Zeit dauert, bis die nahrhaftee Säfte in den Aederchen des Baumes in die Höhe steigen, und den Zweigen neue Kraft mittheilen. Muß man doch bey einem Beinbruche, und bey äußerlichen Wunden oft lange Geduld haben, bis die Heilung folgt: desto genauer sollte man seine Vorschriften befolgen, und nicht gleich, wenn die Besserung verzöaert, zu einem andern Arzte laufen, oder einnehmen, was die Nachbarn, Gevattern, und Freunde anrathen, welche nichts von der Sache verstehen.

Dabey ist jedoch zu merken, daß es mit der Gesundheit beschaffen ist, wie mit einer Mühle. Der Müller wird gewiß nicht eher an derselben flicken, bis etwas daran entzwey gegangen, oder verrückt sey. Also muß man auch keine Arzney gebrauchen, es sey, welche es wolle, bis man es nöthig hat. Und dieses ist besonders mit dem Aderlassen, und Purgieren oder Laxiren zu beobachten. Das Aderlassen ist ein sehr gutes Mittel bey Schlagflüssen, gefährlichen Wunden, Entzündungskrankheiten, Blutspeyen, und andern Nothfällen, das Leben zu retten. Auch ist es ein Vorbauungsmittel für vollblütige Perso-

nen. Wenn bey diesen der Puls härter und stärker schlägt, als sonst; wenn sie röther aussehen, eine schwere und Trägheit in den Gliedern spüren, unruhig schlafen, oft aufwachen, Schwindel, Kopfschmerzen, Hitze vor der Stirne, oder Nasenbluten befallen werden; oder wenn sie oft ein Jucken am Leibe fühlen, und sind doch nicht krätzig: für diese ist eine Aderläß dienlich. Dagegen giebt es auch Fälle, z. E. faule Fieber, Entkräftung, wo es so gut ist, als schlüge man den Patienten mit der Hand todt, wenn man ihm zur Aderläßt. Im Anfange einer hitzigen Krankheit, und wenn es nicht beym Fieber-Frost, sondern nach demselben beym Anfange der Hitze geschieht, ist das Aderlassen gut: aber wenn die Krankheit schon mehrere Tage gedauert hat, ist es gefährlich, und darf nicht ohne Vorwissen des Arztes geschehen. Daher es auch an vielen Orten den Barbierern verbothen ist, in solchen Fällen zur Ader zu lassen. Die Gewohnheit, daß gesunde Leute jährlich ein- oder etlichmal zur Ader lassen, nachdem sie in Kalender geguckt haben, ob es gut sey: so auch, daß alle Weiber während der Schwangerschaft etlichmal lassen, ist gut für die Barbierer, welche jährlich ein paar Groschen damit verdienen. Es wäre besser, man gebe ihnen das Geld lieber umsonst, als daß man sich unnöthiger Weise das Blut abzapfen läßt. Denn häufiiges Blutlassen macht alt und schwach vor der Zeit, erregt Flüsse, Wassersucht, und andere schlimme Zufälle. Am wenigsten dient es aber alten, kraftlosen, blassen, oder armen Leuten, die wenig Fleisch essen. Solchen ist jede Aderläß ein Nagel zur Sarge. Man muß daher nicht eher dazu schreiten, als bis es höchst nöthig ist, oder bis es der Arzt verordnet. Und eben so ist es auch mit dem Purgiren oder Laxiren beschaffen. Dieses muß nicht alle Jahre, und zu gewissen Zeiten geschehen, sondern nicht eher, als wenn der Magen verdorben ist, oder wenn es der Arzt bey einer Krankheit vorschreibt.

Viele glauben, daß es mit der Gesundheit des Menschen beschaffen sey, wie mit einem Mühlgraben, der alle Jahre gereinigt werden muß, um den gesammelten Schlamm herauszuschaffen, und daß sich von dem täglichen Essen und Trinken, von dem vielen Staube, den man bey der Arbeit einschluckt, allerley Unreinigkeiten ansetzen, die durchs Laxiren weggebracht werden müssen. Das ist nun zum Theile wahr: solcher Unrath sammelt sich auch wohl bey uns. Aber bey einem gesunden Menschen, der sich viel bewegt, und viel in der freyen Luft ist, wirft die Natur solchen Unrath von selbst hinaus, durch die Nase, den Speichel, den Schweiß, Urin, und durch den Stuhlgang. Der Miller wird wohl seinen Mühlgraben nicht eher reinigen, bis er merkt, daß er verschleimt sey: und so braucht man auch nicht eher Laxiren, als bis man merkt, daß sich Unreinikeiten in uns gesammelt haben. Und dieses giebt die Natur durch Uebelkeit, und einem bittern Geschmak im Munde des Morgens, durch eine unreine Zunge und Zähne, durch Aufstossen aus dem Magen, viele Winde und Blähungen, Mangel an Eßlust, eine Schwere im Magen, Schläfrigkeit nach dem Essen, und durch andere solche Zeichen zu erkennen. Wem so zu Muthe ist, der mag wohl einmal Laxiren, und es wird ihm besser darauf werden. Kraftlose, schwache Personen, oder solche, die Fieber-Hitze haben, oder langwierige Verstopfungen, dürfen es aber ja nicht thun, ohne erst den Arzt über ihre Umstände zu fragen.

Lebensordnung in gesunden Tagen.

Gesund und frisch seyn, ist besser denn Gold; und ein gesunder Leib ist mehr werth, als großes Gut. Deßwegen setze deine Gesundheit niemals aufs Spiel: denn wer sich muthwillig in Gefahr giebt, der kömmt um, und einem vermessenen Menschen

geht es endlich übel aus. Prüfe, was deinem Leibe gesund ist, und sieh, was ihm ungesund ist, das gieb ihm nicht. Denn Allerley dient nicht Jedermann. Ueberfülle dich auch nicht mit allerley Speisen, und esset nicht zu begierig: denn viel Fressen macht krank, und ein unsättiger Fraß kriegt das Grimmen. Viele haben sich schon zu tode gefressen. Wer aber mäßig isset, lebt desto länger. Der Bauch nimmt nun zwar allerley Speisen zu sich; doch ist eine Speise besser als die andere. Bemühe dich daher immer gutes, wohl ausgebackenes Brod zu haben; und wenn dein Korn nicht gut ist, so verbessere es. Sorge für gute Zukost, aber lerne zugleich, dich vor schädlichen Kräutern und Wurzeln in Acht zu nehmen. Bey den Fleischspeisen habe wohl Acht, daß es von gesundem Viehe sey. Zum Trinken wähle frisches Wasser oder Bier. Willst du dich an Sonn- und Festtagen auch durch einen Trunk Wein laben, so lerne Wein aus Obst machen, wenn du keinen Weinberg hast. Der Wein erquickt dem Menschen das Leben, so man ihn mäßig trinkt: aber die Trunkenheit macht einen tollen Narren noch toller, daß er trotzet und pochet, bis er endlich wassersüchtig, oder siech wird, und wie ein Vieh verreckt. Lerne die Speisen reinlich, schmackhaft und gesund zuzubereiten. Gewöhne dich an eine Ordnung im Essen und Trinken, im Arbeiten und Ruhen, im Schlafen und Wachen. Vermeide dagegen alle Unordnung und Unreinlichkeit. Halte auf Reinlichkeit in deiner Wohnnng, und auf frische gesunde Luft. Vor allen Dingen meide Hurerey und Unzucht: denn die sich an Huren hängen, werden wild, und kriegen Motten und Würmer zum Lohne, und verdorren andern zum merklichen Beyspiel. Bemühe dich auch immer ein fröhliches Herz zu haben, und meide alles, was dir unnütze Sorgen, Aergerniß, Verdruß, und Kummer machen könnte: denn ein fröhlich Herz ist des Menschen Leben, und seine Freu-

de

de ist sein langes Leben: Traurigkeit hergegen tödtet viele Leute, und dienet doch niergend zu. Eifer und Zorn verkürzen das Leben, und Sorge macht alt vor der Zeit. Das meiste Herzenleid, Mißvergnügen und Unglück kömmt aber daher, wenn man Uebels thut. Darum fürchte Gott, thue Recht, und scheue niemand, u. lerne ein ruhiges Gemüth und gutes Gewissen zu behalten dein Lebenlang. Denn wer sich mit seiner Arbeit nährt, und läßt sich begnügen, der hat ein gar ruhiges Leben: das heißt, einen Schatz über alle Schätze finden. Thust du dieses sorgfältig, so bist du sicher, daß du dein Leben nicht durch eigne Schuld verkürzest, und durch deine Gesundheit nicht selbst zerstörest.

Lebensordnung für Kranke.

Wenn dir nicht recht wohl ist, wenn du Kopfwehe, Brustschmerzen, Eckel, Frost, Hitze, Mattigkeit, — Reissen in den Gliedern, oder sonst etwas Unrechtes an dir verspürest; so must du in deiner täglichen Lebensordnung inne halten, bis der Fehler wieder gut gemacht ist; eben so wie der Müller, wenn er merkt, daß an der Mühle etwas zerbrochen, mit dem Mahlen inne hält, bis der Schade wieder hergestellt ist, weil sonst immer mehr daran zerbrechen würde. Thu also keine so schwere Arbeit, wie sonst; hüte dich vor Erhitzung, und Erkältuug; suche dein Gemüth durch etwas aufzumuntern; geh bald, ohne Abendbrod zu essen, ins Bett, und bleibe des Morgens etwas länger darinne, die Ausdünstung, oder gelinden Schweiß abzuwarten. Spere dich aber nicht gleich in die Stube ein: sondern bewege dich zuweilen in frischer Luft, und sorge dafür, daß auch in der Stube und Schlafkammer frische Luft sey.

Vor allen Dingen iß auf eine oder mehrere Mahlzeiten wenig, oder nichts. Hüte dich besonders vom Fleisch, hitzigen Weine und Biersuppen, Eyern, Kuchen,

chen, schweren Mehlspeisen u. Käse. Dafür iß lieber etwas Grüze, Gerstengrauppen, Hafermehl, oder Reis mit Wasser, und ein wenig Salz gekocht. Zur Veränderung dienen Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Maulbeeren, wenn sie recht reif sind: und im Winter gekochte Aepfel, oder gedörrte und gekochte Pflaumen, und Kirschen; nur nicht zu viel auf einmal. Diese Nahrung ist hinreichend, und wer einem Kranken Fleisch, Eyer, Kraftsuppen und dergleichen giebt, hilft dazu, daß die Krankheit gefährlicher wird, und zieht ihm vielleicht damit dem Tod zu. Denn weil der kranke Magen nicht die Kraft hat, solche Speisen ordentlich zu zerkochen, so faulen sie darinn, und verderben die Säfte noch mehr. Hitzige Speisen mit mancherley Gewürz machen das Blut noch hitziger als es sonst ist. Bey kalten Fiebern muß man zwey Stunden vor dem Anfalle gar nichts essen, und bey allen heftigen Krankheiten ist es wohl gethan, den Arzt zu fragen, was man essen darf, oder nicht.

Trinken muß man in Krankheiten mehr, als sonst; aber kein starkes, saures, oder trübes Bier, keinen Kaffe oder Wein, noch weniger Branntwein. Wer bey einer Unpäßlichkeit, da die Kraft des Magens allzeit schwach ist, mit nahrhaften Speisen und hizigen Gedränken in die Natur stürmt, thut eben so übel und unklug, als ein Müller, der mehr Wasser auf die Mühle schlagen wollte, wenn etwas daran entzwey ist. Willst du also bald wieder gesund werden, so trinke reines Brunnenwasser, oder frische Molken. Die Molken sind ein gar vortrefliches blutreinigendes Getränk; welches Könige und Fürsten zu ihrer Gesundheit brauchen. Sie dürfen aber nicht zu alt seyn, sondern man bereitet sie alle Tage frisch, indem man den Rahm von der Milch abnimmt, ehe sie sauer wird, hernach die Milch absiedet, und im aufsieden etliche Löffel voll guten Eßig hinein gießt. Im Sommer nimmt man statt des Eßig Jo-

han-

hannesbeerensaft, oder Kirschsaft. Hast du keine Molken, so koche eine Brodrinde im Wasser ab, vermische einen oder zwey Löffel voll guten Eßig, und etwas Hönig damit. Oder mische Saft von rothen Heidelbeeren, Himbeeren, sauren Kirschen oder Pflaumen unter das Wasser. Von einem solchen Getränke trinke den ganzen Tag recht oft: aber nicht zu viel auf einmal, und nicht zu kalt, sondern überschlagen.

Bey heftigen Krankheiten, da man im Bette liegen muß, muß man immer darauf sehen, daß es in der Stube, oder Kammer nicht zu helle sey, und daß dem Kranken des Tages die Sonne, und bey Nacht das Licht nicht in die Augen scheine: dieß vermehrt die Unruhe. Die Luft um ihn her muß frisch und rein seyn. Es dürfen daher nicht viel Menschen um ihn seyn; man muß wenig reden, und kein Geräusch machen. Wenn er zu Stuhl gegangen, oder das Wasser gelassen hat, muß der Unrath gleich hinausgeschaft werden. Abends und Morgens muß man ein Fenster eine Weile aufmachen: damit sich die Luft erfrischt. Nur darf der Luftzug nicht an den Kranken kommen. Man muß daher Stühle um das Bett stellen, und Kleider daran hängen, wenn es keine Vorhänge hat, die man zuziehen kann. Im Sommer kann ein Fenster, das nicht zu nahe am Bette ist, Tag und Nacht offen bleiben. Wenn es sehr dumpfig in der Kammer ist, läßt man etwas kochenden Weineßig in einem kleinen Töpfchen auf Kohlen abdampfen, welches auch wider das Anstecken der Krankheiten gut ist. In der heissen Sommerszeit ist es auch gut, den Fußboden der Kammer zuweilen mit Wasser, oder Eßig anzufeuchten. Im Winter muß die Wärme vom Ofen lange nicht so stark seyn, als sie ein Gesunder ertragen kann, und das Krankenbett muß weit vom Ofen wegstehen. Einen Kranken braucht man nicht mit dicken und schweren Federbetten zu ängstigen, sondern je leichter, je bes-

besser; wenn er nur bedeckt ist. Dagegen muß man sorgen, daß die Füsse immer warm sind, und sie durch warme Steine erwärmen, wenn sie kalt werden wollen.

So lange ein Kranker Kräfte genug hat, muß er alle Tage eine Stunde ausser dem Bette seyn, wenigstens eine halbe Stunde: nur muß er nicht herausgehen, wenn er eben im Schweiße liegt. Ist aber ein Kranker zusehr entkräftet, besonders vom Blusfließen, daß er nicht aufstehen kann, so bringt man ihn wenigstens aus dem Bette in ein anders Lager, damit sein Bett unterdessen gemacht werden kann. Alle Tage muß ihm das Bett zurecht gemacht werden, und wo es möglich ist, muß er alle zwey, drey Tage frisches Leinenzeug an den Leib, und über die Betten bekommen. Die Krankheitsmaterie sammelt sich sonst darinn, und steckt ihn immer wieder aufs neue an. Das Leinenzeug muß aber ganz trocken, und durchaus gewärmet seyn. Dieses Verfahren ist auch bey Fiebern mit Ausschlag besonders bey den Pocken oder Kinderblattern nöthig. Viele Kranke verderben, blos wegen des Schmutzes, in dem man sie liegen läßt.

Ein Kranker, der bald genesen soll, muß alle Tage Leibesöffnung haben. Wenn diese ausbleibt, muß man ihm mit Klystieren dazu helfen. Dieses ist eine vortrefliche Erfindung, durch welche schon Tausende beym Leben erhalten worden sind, und Könige und Fürsten, auch andere kluge Leute nehmen lieber zehn Klystiere, als eine Purganz, um sich Oeffnung zu verschaffen.. Denn die Purganz muß erst im Magen verdauet werden, und macht gemeiniglich Grimmen und Schneiden, ehe sie den verhärteten Unrath losweicht. Durch die Klystierspritze wird aber die erweichende Flüßigkeit gerade an den Ort gebracht, wo sie losweichen soll, und hilft daher geschwinder, und ohne Schmerzen. Es ist auch gar keine Gefahr dabey, wie beym Laxiren, und es kostet nichts, als

die Mühe, daß man eine Hand voll Kammillenblumen mit einem Seitel Wasser kocht, es durchseiget, einen Löffel voll Salz hinein thut, oder Hönig, und solches vermittels einer Klystierspritze, oder eines an einer Rindsblase gebundenen Klystierröhrchen dem Kranken in den Mastdarm spritzet. Dieses muß aber allzeit je eher, je lieber geschehen, und nicht bis auf die letzte Stunde verspart werden.

Einen Kranken muß man vor allem Schrecken, Verdruß und Aergerniß verwahren. Man darf ihm daher nicht alles zu Ohren bringen, wenn etwa ein Unglück im Hause, oder im Dorfe geschieht, und es nicht eben so nothwendig ist, daß ers wisse. Christliche Nachbaren und Nachbarskinder müssen sich auch hüten, in der Nähe eines kranken Nachbars Lärm und Geräusch zu machen, ihre Hunde bellen zu machen und d. gl., denn die Ruhe und Stille hilft sehr viel zur Genesung. Dagegen muß man suchen, dem Kranken allerhand Freude zu machen, nur nicht eine sehr große und schnelle Freude. Besonders muß man ihm, wenn er auch gleich vorgiebt, daß er gern sterbe, nicht sagen, daß keine Hoffnung mehr da sey. Die Furcht vor dem Tode macht die Krankheit schlimmer, so wie auch die Einbildung, daß man gewiß sterben werde, schon manchen ums Leben gebracht hat, dem noch zu helfen gewesen wäre.

Die Personen, welche einem Kranken warten, der eine ansteckende Krankheit hat, müssen zuweilen etlich Wachholderbeeren essen, dürfen sich im Essen und Trinken nicht übernehmen, und wer nicht angesteckt seyn will, muß in der Kammer, oder Stube, wo der Kranke liegt, nicht essen und trinken; auch den Speichel nicht hinunterschlucken, sondern ausspeyen. Er muß auch oft ein frisches Hemd anziehen, wie der Kranke, und sich fleißig Gesicht und Hände waschen. Wer den Nachtstuhl von einem solchen Kranken wegträgt, muß ihn freyer Luft erst eine Zeitlang hinsetzen, und nicht gleich ausschütten, wenn

er noch warm ist, und ausdünstet: sondern warten, bis der meiste Geruch sich verloren hat, ehe er das Gefäß rein macht.

Lebensordnung wenn die Krankheit vorbey ist.

Wenn die Krankheit vorbey ist, muß man nicht gleich wieder so viel, und solche Speisen essen, wie ein Gesunder. Ein wenig Fleischsuppe, ein wenig Fleisch, ein Ey, dünne Wein=oder Biersuppen kann man genießen. Wer sich aber übernimmt, kömmt in Gefahr, wieder kränker zu werden. Man muß daher lieber weniger, und desto öfter, auch nicht mehr als Eine Art Speise auf einmal essen, und feste Speisen recht langsam kauen. Man muß nun weniger trinken, und am liebsten bloßes Wasser mit ein wenig weissem Weine vermischt: oder reines gutes Bier, wenn man daran gewöhnt ist. Bauersleute, welche Pferde haben, thun wohl, wenn sie eine Stunde vor dem Mittagsessen spazieren reiten. Diese Leibesbewegung hilft viel zur Gesundheit Wer nicht reiten kann, muß gehen: beydes muß aber vor dem Mittagsessen geschehen, nicht darnach. Des Abends muß man sehr wenig essen, bald zu Bette gehen, und frühe wieder aufstehen, 7 bis 8 Stunden schlafen, länger muß man nicht im Bette bleiben. Wer 2 bis 3 Tage verstopft bleibt, muß ein Klystier nehmen. Man muß nicht eher wieder ordentlich arbeiten, bis man wieder recht stark ist. Viele fallen darüber aufs neue in schwere Krankheiten, daß sie nach einem Krankenlager nicht eine oder zwey Wochen länger ruhen, und Kräfte sammeln.

Wenn nach einer Krankheit die Schenkel aufschwellen, so ist dieses nicht gefährlich, und man darf nichts dawider brauchen, als ein gelindes Reiben und Waschen mit ein wenig Wein, um die Füsse vom Schmerze zu befreyen, und die Ausdünstung daran zu befördern.

dern. Es zertheilt sich von selbst, wenn man Mäßigkeit im Essen und Trinken hält, und sich Bewegung macht.

Von innerlichen sichern Arzneyen, wie selbe der wahre Arzt verschreibt.

Sicheres Brechmittel.

Man nimmt drey Gran Brechweinstein, löst solchen in zwey Loth Brunnenwasser auf, und nimmt davon alle Viertelstunde einen Löffel voll, bis es Erbrechen macht, sodann hört man sogleich auf. Kleinere nehmen alle Viertelstunde einen Kaffelöffel voll, bis sie brechen. Das Uebergebliebene läßt man stehen.

Gelindes Abführungsmittel.

Nehme zwey Quintel Sennesblätter, ohne Stengel, und drey Loth Manna, koche beydes zusamm in Wasser, seige es durch, setze ein Loth Glaubersalz hinzu, und trinke es aus.

Stärkendes Laxiermittel.

Nehme Jalappenwurzel und Sennesblätter ohne Stiel, von jedem 20 Gran, mache beydes zu Pulver, setze eben soviel Weinsteinrahm hinzu, und nehme es im Wasser ein.

Eröffnendes Klystier.

Nehme Kamillenblumen drey Hände voll, Sennesblätter ein Loth, koche beydes in einer halben Maß Wasser, seige es durch, und werfe noch drey bis vier Löffel voll gemeines Salz hinein.

Erweichendes Klystier.

Nehme Leinsaamen acht Loth, koche ihn im Wasser, seige den Absud ab, und lasse zwey Quintel venetianische aufgeschabene Seife darinn zergehen.

Klystier wider die Windkolick.

Nehme Kammillenblumen vier Hände voll, wildes Münzenkraut zwey Hände voll, zerstossenen Fenchel= oder Annissaamen drey Quintel, koche alles in einer halben Maß Wasser, seige es durch, und löse darinn etwas Kuchensalz auf.

Klystier im Anfange der rothen Ruhr.

Nehme gute Milch, eine halbe Maß, laß selbe kochen, schütte 6 bis 8 Loth gutes Hönig und zwey Eyerdotter hinein.

Mandelmilch zu machen.

Nehme 5 bis 6 Loth geschälte süße Mandeln, zerstosse selbe in einem steinernen Mörser mit einem hölzernen Stempel, schütte nach und nach siedendes Wasser zu, seige es dann durch ein Tuch, drücke die Mandeln gut aus. Dem Durchgesiegenen setze etwas Zucker und Saliter bey.

Wider die Säure bey Kindern.

Nehme Magnesia zwey Skrupel, Jalappenpulver 6 Gran, Eybischsyrupp zwey Loth, gebe dem Kinde alle Stunden einen kleinen Löffelvoll, wiederhole es, wenns auf einmal nicht helfen sollte.

Eybischsyrupp zu machen.

Nehme die Wurzeln, das Kraut, den Saamen, die Frucht vom Eybischkraute, koche alles im Wasser, laß es stark einkochen, seige dann das Flüßige davon durch, und koche dieses mit hinlänglichem Zucker.

Sauerhönig zu machen.

Koche ein halbes Pfund Hönig, und schöpfe den obenauf schwimmenden Schaum ab, schütte nach und nach 6 Loth Eßig hinzu, und koche beydes so lange, bis es recht flüßig wird.

Fri-

Frische Säfte aus den Kräutern zu erhalten.

Es wird ein Gefäß mit Wurzeln, Kräutern, gefühlt, und diese mit einem eisernen Stempel zerstossen, in ein starkes Tuch, das obenauf wohl zusamgebunden ist, geworfen, und so einer Presse untergelegt; der ausgepreßte Saft wird sodann in einem glaßirten Gefäße aufgefangen.

Eine Salbe wider das Verbrennen zu machen, daß keine Narbe zurücke bleibt.

Nehme ein wenig neues Wachs, schneide es fein, und schütte etwas Olivenöl darauf, laß beydes zergehen, nehme es dann vom Feuer weg, und mische zwey Eyerdotter, die in heisser Asche gebraten, und in kleine Stücke geschnitten worden sind, hinzu, drücke alles dieses wohl zusamm, und mische es genau, und lasse es kalt werden zum Gebrauche. Man streicht sehr wenig davon auf eine Leinwand sehr dünn auf, und legt es auf die gebrannte Stelle, wodurch nicht nur die Schmerzen gelindert, sondern auch eine jede schändliche Narbe verhindert wird.

Von den Hauptkrankheiten des menschlichen Lebens, und was man in selben besonders zu thun hat.

Es giebt nur vier eigendliche Hauptkrankheiten im menschlichen Leben, die sich besonders von einander unterscheiden, und von denen eine jede eine besondere Heilungsart verlangt. Die erste Hauptkrankheit ist das Entzündungsfieber; die zweyte das Gallenfieber; die dritte das Schleimfieber; die vierte das Faulfieber. Unter eine von diesen Gattungen Krankheiten gehören alle übrigen, und wenn sie tausendfache Namen haben, weil alle andere in der Hauptsach mit einer von diesen das meiste gemein haben, und eine ähnliche Heilungsart verlangen.

Von dem Entzündungsfieber.

Das Entzündungsfieber kömmt von einem zu dicken Blute her, das in den kleinen Gefässen nicht durchlaufen kann, und deßwegen in selben stocken bleibt. Das Herz und der Puls schlägt dann geschwinder und stärker, um diese Stockung in einem innern oder äußern Theile aufzulösen. Daher entsteht eine Hitze, Röthe und Härte in dem leidenden Theile, Schmerz und Geschwulst. Der Kranke sieht roth aus, hat Kopfwehe, trockne Zunge, Schwere in Gliedern, verlorne Eßlust, harten Stuhlgang, Durst; mehr Hitze als Kälte, und der Puls schlägt stark und hart an die fühlenden Finger. Obwohl kein Theil im menschlichen Leibe von der Entzündung frey ist, so weis man doch von Erfahrung, daß die Lunge, das Rippenfell, die Leber, die Nieren, der Hals, das Gehirn, der Magen, die Gedärme weit öfter der Entzündung unterworfen sind, als die übrigen Theile. Wenn die Lunge entzündet ist, heißt man es die Lungenentzündung; ist das Rippenfell entzündet, heißt es Seitenstich. In allen diesen Krankheiten darf man nicht zum Brechen, oder Laxiren eingeben: Dieses würde wie Gift wirken, sondern man muß alsogleich eine starke Aderläße am Arme machen, dem Kranken vielen warmen Thee aus Eybischwurzeln, und Pappelkraut zu trinken geben. Hitzige Sachen, Bier, Brandwein u. d. gl., darf er ja nicht bekommen. Wenn er keinen Stuhlgang hat, muß man ihm ein Klystier vom gekochten Leinsaamen, mit einen Lofel voll Salz geben. Ist die Hitze, der Schmerz und das Fieber nach der ersten Aderläße noch stark, so macht man eine zweyte Aderläße, läßt den Kranken nebst obigem Thee eine Mandelmilch, mit einem oder zwey Quintel Saliter und Eybischsyrupp trinken, legt auf den leidenden Theil warme Ueberschläge, und fährt damit fort, bis der Kranke erleichtert ist. Nur in diesen Krankheiten allein

thun

thun Aderläße gut, in allen andern Krankheiten sind sie schädlich.

Vom hitzigen Gallfieber.

Diese Krankheit überfällt den Menschen meistens zu heisser Sommerszeit, und kömmt von zu vieler, verdorbner und erhitzter Galle her. Der Kranke sieht blaßgelb, oder rothgelb aus, hat Schwindel, Kopfwehe, Frost und Hitze, drücken auf der Gegend des Magens, Uebelkeiten, bittern schleimichten Mund, Eckel an Speisen, Neigung zum Brechen, oder wirkliches Erbrechen von grüner, gelber, auch brauner Galle, Abweichung mit und ohne Grimmen. Der Puls geht geschwind, nicht gar voll, ausser bey jungen starken Personen. In dieser Krankheit, obwohl das Fieber stark, die Hitzen groß und brennend sind, würde eine Aderläße den Kranken tödtlich werden. Man muß also gleich ein Brechmittel geben, und wenn der Kranke viele Galle weggebrochen, läßt man ihn in einem kühlen Zimmer liegen, wo beständig frische Luft durchstreichen kann; diese Vorsicht ist höchst nöthig: denn in warmen Stuben fangen solche Kranke an zu phantasiren, und die Krankheit wird weit heftiger. Man muß einen kühlenden und säuerlichten Trank von Topfwasser mit Eßig, oder Weinstein, von der Molke geschieden, geben, oder einen Absud von roher Gerste, darinn man etwas Eßig-, Saliter und Erdbeersyrupp thut: und läßt den Kranken davon trinken je mehrer, je besser. Den zweyten Tag nach dem Brechmittel giebt man ein abführendes Mittel aus Tamarinden zwey Loth, Glaubers Wundersalz ein Loth, und einen Quintel Saliter mit Sauerhönig vermischt. Läßt dann den Kranken noch immerfort von obigen Getränken viel trinken, und giebt ihm zum zweyten = auch drittenmale ein Brechmittel, wenn er wieder über bittern Geschmack im Munde, Uebelkeit und Nei=

Neigung zum Brechen klagt, und widerholt das Laxirmittel, wenn die Stuhlgänge noch gallicht, häufig, und mit Grimmen sich zeigen. Damit fährt man fort, bis alles dieses mit dem Fieber nachläßt, und der Kranke im Gesichte, besonders neben der Nase, und in den Augenwinckeln nicht mehr gelb aussieht.

Hier ist aber besonders anzumerken, daß das hitzige Gallfieber, und obiges Entzündungsfieber junge starke Leute oft zugleich überfallen. Wenn man nun merkt, daß eine Lungenentzündung, oder Seitenstich nebst dem gallichten Erbrechen, und andern oben gesagten Zeichen da sind, so muß man zuerst der Entzündung durch eine Aderläße steuern: diese darf aber nicht stark seyn, 8 bis 9 Unzen Blut ist hinlänglich, auch darf man nicht leicht eine zweyte Aderläße machen. So bald nun zur Ader gelassen worden, giebt man dem Kranken nach 5 bis 6 Stunden ein Brechmittel, und macht es durchgehends so, wie wir eben im Gallfieber es beschrieben haben.

Vom Schleimfieber.

Diese Krankheit fängt nicht auf einmal an, sondern wächst nach und nach, und dauert gemeiniglich länger, als die zwo vorigen. Ihre Entstehungsursache ist ein zäher, manchmal süßer, manchmal saurer Schleim, der in einem schwachen Magen, und schlappen Gedärmen und Eingeweiden erzeugt wird. Ein solches überschleimtes Blut bleibt nun endlich in den kleinen Gefäßen hängen, der Umlauf wird folglich gehemmt, und es entstehen gefährliche Verstopfungen. Solche Leute sehen schon eine langere Zeit vor der Krankheit blaß und mager aus, leben ohne besondere Freude und Theilnahme an dem, was um sie herum geschieht. Schlechte grobe Mehlspeisen die ein dickes schleimichtes Geblüt machen, und feuchte, dumpfige Wohnungen, sorgenvolles und freudenloses Leben tragen auch gar viel dazu bey.

Sol-

Solche Kranke beklagen sich besonders des Abends über einen gählingen Schauder, über Mattigkeit, verlornen Geschmack, besonders zu gewissen Speisen, über Schlaflosigkeit, und harten Stuhlgang: haben dicken harten Bauch, oft geschwollene Füsse. Endlich nach etlich Wochen werden alle diese Zufälle heftiger, die Hitze und Frost dauern wechselweise den ganzen Tag durch.

In dieser Krankheit darf man gar nicht zur Aderlassen, sondern anfangs, wenn der Kranke noch Kräfte hat, ein Brechmittel geben, nach etlich Tagen eine starke Purganz. Ist nun dieß geschehen, so sucht man die Verstopfung aufzulösen, und dabey die Kräfte des Kranken zu erhalten. Deßwegen darf man nicht leicht Brechmittel, oder starke Laxire widerholen, sondern man giebt auflösende Arztneyen, wie folgt. Nimm Graswurzel Zichorienwurzel, Paffenröhrlwurzel, von jedem eine Hand voll, koche alles zusamm in 3 Maß Wasser, eine gute Stunde lang, sodann seige es durch, und thue noch zwey Loth Glaubersalz, zwey Quintl Salmiaksalz, und 6 Loth Sauerhönig hinzu, und lasse dem Kranken täglich eine solche Portion trinken, bis das Fieber nachläßt, und er eine bessere Farbe im Gesichte erhält. Sollte aber der Kranke noch lange schwach bleiben, wenn schon das Fieber nachgelassen und ihm jede Speise hat übel bekommen, so muß man ihm täglich die gepulverte Entianwurzel zu zwey Quintel, oder die Kinnarinde zu einem Quintel geben, um den schwachen Magen und Gedärme zu stärken; oder im Falle, daß man diese Mittel nicht haben kann, läßt man den Kranken gutes braunes Wermuthbier täglich ein Seitel trinken, bis er völlig hergestellt, gute Verdauung und Kräfte sich wider zeigen.

Von dem Faulfieber.

Diese Krankheit unterscheidet sich besonders von den vorigen dadurch, daß die Kranken gleich anfangs

sehr stark entkräftet sind, obwohl das Fieber und der Puls eben nicht heftig zu seyn scheinen. Sie beklagen sich besonders über gähling Uebelkeiten über Schwere und Schwindel des Kopfes. Die Haut ist beym Anfüllen beissend heiß, ohne daß sie von besonderer Hitze klagen: die Augen sind trüb, das Gesicht bleyförmig, die Zunge schlemicht, trocken, und nach der Zeit hart wie Holz, oder mit einer schwarzen, oder braunen Rinde überzogen. Ihr Verstand langsam, träg, nud sie geben auf jede Frage erst nach einiger Ueberlegung eine Antwort. Auch in dieser Krankheit darf man keine Ader öffnen, ohne den Kranken zu tödten, noch viele Laxiermittel geben. Das Beste ist, wenn man dem Kranken gleich Anfangs, wo die Kräfte noch nicht gar zu sehr gesunken sind, ein leichtes Brechmittel giebt, um die Eingeweide zu erschüttern, und den Unrath im Magen auszuleern. In der Folge muß man sich vor allen stark ausführenden Arzneyen hütten, die den Kranken nur noch mehr schwächen würden. Man nimmt dann seine Zuflucht zu auflösenden und stärkenden Arzneyen, oder verbindet sie mit einander; z. B. nimm zwey Loth gute Kinnarrinde, koche selbe in einer Maß Wasser eine Stunde lang, seige den Absud durch, und thu noch hinzu zwey Quintel Glaubersalz, sechs gran Kampfer, einen Eßlöffel voll guten Eßig, und 4 Loth Sauerhönig, und gieb dem Kranken alle zweyte Stunde eine halbe Theeschale voll. Sollte der Stuhlgang ohngeachtet dessen doch ins Stocken gerathen, so giebt man ein Klystier aus Kammillenblumen, und 2 oder 3 Löffel voll gemeinen Salz, und fährt damit fort, bis sich die Krankheit bricht. Nebenbey muß man bey dieser Krankheit besonders auf Reinlichkeit des Zimmers und der Betten Acht haben, weil diese Krankheit ansteckend ist, und die Luft vergiftet, folglich sowohl dem Kranken selbst, als der Umstehenden gar oft gefährlich werden kann. Die Luft reinigt man durch

öf-

öftern Eßigdampf, oder Wachholderrauch. Der Kranke selbst muß viel trinken, z. B. einen Trank von gekochter Gerste mit Weineßig gesäuert, und Sauerhönig versetzt.

Von dem kalten Fieber, oder Wechselfieber.

Das kalte Fieber ist unter den Bauersleuten sehr gemein. Dem ohngeachtet wissen sie sich nicht davon zu befreyen: ja sie schleppen sich oft ein halbes, auch ganzes Jahr damit herum zum unwiderbringlichen Schaden ihrer so nothwendigen Gesundheit und Stärke. Diese Krankheit entsteht meistens bey kalter nasser Witterung, oder in niedern sumpfigen Gegenden, von blähenden Hilsenfrüchten, und unzeitigen schlechten Obst- und groben Mehlspeisen. Es fängt gemeiniglich mit einem starken Froste an: die äussern Theile der Hände und Füsse erstarren vor Kälte, die Nägel werden blau, oft ist ein heftiges Kopfwehe, und ein gallichtes Erbrechen dabey. Dieser Frost dauert gewöhnlich gegen zwey Stunden; dann folgt eine Hitze nach, die nach einer Stunde vielen übelriechenden Schweiß austreibt. Im Anfang des Frostes ist der Puls sehr klein, manchmal unfühlbar, bey eintretender Hitze wird er voll und stark, wie in einem Entzündungsfieber. Man nennt die Zeit des Frostes und der Hitze den Paroxismus, wo der Kranke sich eigentlich übel befindet: denn nach 3 oder 4 Stunden hört der Frost, die Hitze, das Erbrechen u. d. gl. von sich selbst auf, und es bleibt sonst nichts zurücke, als ein kleine Mattigkeit und Kopfwehe. Doch hat das kalte Fieber die Eigenschaft, daß es am zweyten, oder am dritten, oder auch am vierten Tage auf die nämliche Stunde wieder mit dem nämlichen Froste und Hitze zurückkömmt. Deßwegen nennt man es auch das eintägige, zweytägige, dreytägige, oder viertägige Fieber, je nachdem es bald wieder zurückkehrt, oder länger ausbleibt.

Wenn nun dieses Fieber öfters als siebenmal zurückkömmt, so mattet es den Kranken sehr ab: besonders wenn man alles ohne Unterschied isset und trinkt, und dabey noch abergläubische, oder gar schädliche hitzige Mittel gebraucht. Bey dieser Krankheit liegt meistens eine Verstopfung, oder Verschleimung der Magengefäße, oder auch anderer Eingeweide zum Grunde. Man muß also diese auflösen, und das Fehlerhafte aus dem Körper schaffen, ehe man etwas, das Fieber zu stillen, einnimmt. Denn das Fieber vertreiben wollen, ohne die Ursache des Fiebers zu erst aus dem Körper geschaft zu haben, ist thöricht, und manchmal sehr schädlich. Wenn also der Kranke in der Zeit des Frostes und Hitze über starken Kopfwehe, über bittern Mund, über Uebelkeit und Neigung zum Brechen klagt, oder wirkliches Erbrechen hat, so gebe man ihm nach dem Paroxismus (denn unter dieser Zeit muß sich der Kranke ruhig halten, und weder Speisen, noch eine Arzeney zu sich nehmen) ein Brechmittel. Oft geschieht es, daß durch ein einziges Brechmittel das Fieber ausbleibt. Sollte aber dieses nicht geschehen; so läßt man den Kranken einen auflösenden Trank mehrere Tage hindurch trinken. Z. B. Nimm Graswurzeln, Zikorienwurzeln, Pfaffenröhrlwurzeln von jedem zwey Hände voll. Koche alles zusammen in drey Maß Brunnenwasser eine starke Stunde lang, seige es durch, löse darinn ein Loth Glaubersalz auf, und setze noch 4 Loth Sauerhonig hinzu. Dieses Mittel mehrere Tage hintereinander gebraucht, heilt sicher und leicht fast alle Fieber. Nur ist zu bemerken, daß man eine längere Zeit kein Fleisch essen darf. Sollte aber das Fieber sehr hartnäckig seyn, so kann man endlich zu jenen Mitteln schreiten, die das Fieber stillen. Aber allzeit müssen die vorigen auflösenden Mittel zuvor gebraucht werden.

Sicheres Mittel wider das kalte Fieber nach vorher gebrauchten Auflösungsmitteln.

Nimm die frische Wurzel, oder Rinde von einem Maulbeerbaume, mache sie zu einen feinen Pulver, und nehme täglich in der Früh und Abends zwey Quintel im Wasser ein, oder versetze eben so viel mit hinlänglichem Hönig, und Zucker, wenn du es so leichter nimmst. Kannst du aber diese Wurzel nicht bekommen, und ist dir die Kinnarinde nicht zu theuer, so nimm täglich in der Früh und Abends ein Quintel von der feinsten zum Pulver gemachten Kinnarinde, und dies so lange, bis das Fieber ausbleibt. Dann nehme es noch 8 Tage alle zweyte Tage. Inzwischen muß man obigen auflössenden Trank nicht aussetzen. Auf diese Art werden alle kalten Fieber ohne Ausnahme sicher uud gewiß geheilet.

Von den Kinderblättern oder Pocken.

Diese Krankheit ist ansteckend, doch so, daß jeder Mensch nur einmal in seinem Leben sie bekömmt. — Fast alle Kinder müssen selbe ausstehen, und beynahe der dritte Theil stirbt daran. Hin und wieder werden auch Erwachsene damit angesteckt, wenn sie nicht als Kinder schon geblattert haben. Diese Krankheit raubt aber deßwegen so vielen Kindern das Leben, weil man selbe noch nie recht gekannt, und folglich unschicklich behandelt hat.

Die Kinder und auch Erwachsene, wenn sie davon befallen werden, klagen anfangs über ein Drücken auf dem Magen, über Kopfwehe, stechenden Schmerzen an den Lenden, oder Rücken, schlafen unruhig, haben Zückungen, und oft freywilliges Erbrechen, starkes Fieber, und eine unreine schleimichte Zunge. Am dritten, auch vierten Tage erscheinen auf der Haut, besonders auf der Brust, im Gesichte rothe

Fle=

Flecken, die sich nach und nach erheben, immer mehr und mehr entzünden, und röther werden, bis sie am 7 oder 8 Tag zu eitern anfangen, und nach dem eilften Tage einen Schurf bilden, und endlich abtröcknen. So bald sie herausbrechen, lassen das Fieber, der Kopfwehe, das Erbrechen nach, doch kömmt das Fieber wieder stärker, wenn sie zu eitern anfangen. — Bey dieser Krankheit ist besonders zu merken, daß dieses Fieber meistens ein Entzündungsfieber, oder Gallfieber, zuweilen auch ein Faulfieber sey. Das Blatternfieber ist also nicht einerley, und kann nicht auf die nämliche Art geheilet werden: sondern es muß so behandelt werden, wie wir oben von den Hauptkrankheiten schon gesagt haben.

Wenn man also merkt, daß die Blattern besonders bey erwachsenen Personen ein Entzündungsfieber erregen, wenn namlich der Puls voll, und stark geht, das Gesicht roth, die Zunge trocken, die Hitze heftig, der Urin wenig und hochroth ist, oder wenn gar das Athemholen erschweret, eine starke Beklemmung und Drücken auf der Brust, oder ein Seitenstechen sich zeigt, denn muß man ungesäumt eine starke Aderlaße machen, und kühlende Getränke geben, Klystiere setzen, auch ehe die Blattern ausbrechen: denn dadurch wird in diesem Falle der Ausbruch der Blattern erleichtert. Man muß also alles dasjenige befolgen, was wir oben bey diesem Entzündungsfieber vorgeschrieben haben.

Erregen aber die Blattern ein Gallfieber, so müssen die Blattern wie obiges Gallfieber behandelt werden. Wenn also vieles gallichtes Erbrechen, Durchfall; heftiges Kopfwehe, Schwindel, Kälte, und Hitze, ein geschwinder nicht zu voller Puls, ein blasses Angesicht, Ohnmachten, u. d. gl. sich einstellt, so gebe man dem Kranken, ohne auf den Ausbruch der Blattern zu sehen, ein Brechmittel, und säuerlicht, auflösende Getränke, auch gelinde Laxiere, wie wir bey dem hitzigen Gallfieber angemerkt haben.

Soll

Sollte sich aber zu den Blattern das Faulfieber hinzuschlagen, so muß man auch hier die Blattern so behandeln, als wenn das Fieber allein ohne Blattern da wäre. Wenn also die Kräfte des Kranken gleich anfangs stark sinken, der Puls sehr klein und matt anzufühlen ist, wenn der Verstand schwach, die Augen trüb werden, die Zunge mit einer braunen Rinde überzogen ist, die Haut trocken, schmützig und brennend heiß, das Fieber gleichförmig, und nicht zu stark ist: u. d. gl., so darf man die ohnehin schon schwachen Kräfte des Kranken durch vieles Laxiren nicht noch mehr schwächen, sondern gebe gleich anfangs ein Brechmittel, und suche sodann durch stärkende und zugleich auflösende Arzneyen, die Kräfte des Kranken zu erhalten. Man gebe, besonders wenn die Blattern sich nicht erheben wollten, oder, wie es in diesem Falle gewöhnlich zu geschehen pflegt, wenn selbe mißfärbig, schwarz, in der Mitte eingebrochen, die Kinnarinde mit Glaubersalz, ein wenig Kampfer und Sauerhönig versetzt, eben so, wie wir es oben beym Faulfieber angezeigt haben: und setze Klystiere, wenn der Stuhlgang ins Stecken geräth, reinige die Luft, die Betten und Hemder.

Aber alles dieses wäre nicht nothwendig, wenn man die Kinder gleich anfangs nicht in eine warme Stube und schwere Federbetten steckte, sondern statt dem sie in der frischen freyen Luft herum laufen ließe, und ihnen nichts als Gemüß, frische Buttermilch, kaltes Brunnenwasser gäbe. Denn nun wissen alle geschickten Aerzte durch Erfahrung, daß das warme Verhalten, die heißen Zimmer, die schweren Bette, die hitzigen Mittel, als Branntwein, Meth, Pfeffer, Linsen, um den Schweis zu treiben, und die Blattern recht herauszujagen, in dieser Krankheit höchst gefährlich sind; daß dadurch die Blattern schwarz, brandig, und in einer größern Menge herausbrechen; daß das Fieber, die Hitzen sehr stark, und der Kranke dem Tode nahe gebracht werde, besonders, wenn man

man das Bett nicht lüftet, die schmutzigen Hemder nicht wechselt, wodurch der Kranke nothwendig seine eigene Ausdünstung in sich schlucken muß, und immer sich stets aufs neue anstecket. Deßwegen brechen immer neue schwarze Blattern aus, bis die Natur von dem zu heftigen Fieber unterliegen muß.

Statt diesem heißen Verhalten lasse man die Kinder in gar kein Bett, bey Nachtzeit in einer von frischer Luft durchstrichenen Kammer schlafen, aber nicht lang. Beym Tag führe man sie in die freye Luft auf eine Anhöhe, oder in einen Garten, wo viele riechende Blumen sind, und gebe ihnen gar keine Arzney, wenn sie sonst gesund gewesen. Auf diese Art werden Kinder nur wenige, schön rothe, mit hellem Eiter angefüllte Blattern bekommen, ohne eigentlich dabey krank geworden zu seyn.

Von den Masern.

Diese Krankheit leiden auch nur Kinder, wie die Blattern. Sie klagen anfangs über Drücken auf dem Magen, und der Brust, husten bey der Nacht heftig, ein weisser dünner Schleim geht durch die Nase, so, daß man anfänglich einen starken Karthar vermuthet. Endlich tritt das Hauptkennzeichen ein. Die Augen nämlich sind roth, schmerzhaft und fliessend. Einige müssen sich auch erbrechen. Diese Krankheit verlangt allzeit ein mäßig warmes Zimmer, aber keine hitzige Arzneyen. Man läßt die Kranken im Bette bleiben, giebt ihnen vielen warmen Thee aus Eybisch, Pappeln und Hollunder, bis die Masern am vierten oder 5ten Tage herausbrechen: und fährt so damit fort bis sie am 7ten oder 8ten Tage wie Mehl sich abschuppen. Besonders ist bey dieser Krankheit anzumerken, daß die Masern, wie die Blattern, nicht die nämliche Krankheit hervorbringen, sondern oft das Entzündungsfieber, oft das Gallfieber, seltner aber das Faulfieber erregen. Am meisten wirft

sich das Maserngift auf die Lunge, und auf die Augen, macht dort gerne eine Lungenentzündung, oder Augenentzündung. Daher kömmt das viele Husten, und die fließenden schmerzhaften Augen. Deßwegen muß man die Kranken vielen Thee aus Eybisch trinken, auch, wenn die Brust zu sehr beklemmt ist, eine Aderlaße machen lassen. Nach abgefallenen Masern muß man zum Laxieren eingeben, weil sonst das noch zurückgebliebene Maserngift verschiedene harte Geschwulsten, Augenkrankheiten und hartnäckige Husten zurücke läßt.

Heilmittel

gegen verschiedene Zufälle bey den Menschen.

Wider den Magenkrampf, wenn er von allzuhäufig genommenen geistigen Getränken entsteht.

Von allzuhäufig genommenem Weine, Bier, Meth, Brantweine, oder andern geistigen Getränken, besonders bey Leuten, die dieser Getränke ungewohnt sind, entsteht zuweilen ein heftiger Magenkrampf, welchem alsogleich durch Einnehmung vieler verdünnernden, laulichten Getränkes, als z. B. schwachen Thees, oder laulichten Wassers begegnet werden muß: als worauf öfters ein Erbrechen, und dann ein kleiner Schlaf erfolgt, auf welchen die Kranken sich wieder wohl befinden. Verbleibt aber nach allem diesem noch folgenden Tags eine Mattigkeit, Kopfschmerze, und Schwindel, eckelt ihnen vor dem Essen, reitzt es sie zum Brechen, dann muß man ihnen noch ein Brech- oder Abführungsmittel geben, und sie nichts als schwache Brühe trinken lassen. Klagen Sie des Abends noch

noch über Schwere und Kälte im Magen, dann gebe man ihnen ein Quintel Theriak, worauf sie die kommende Nacht ruhig schlafen, und den andern Tag gemeiniglich frisch und gesund seyn werden.

Wie man nach langwierigen, widernatürlichen Geburten den kraftlosen, und ohne merkliche Kennzeichen des Lebens dahin liegenden Kindern zu Hülfe kommen könne.

Einige von solchen Kindern sind ganz bleich, und blaß, man verspürt fast keinen Athem, und nur eine sehr schwache, und oft ausbleibende Bewegung des Herzens und des Pulses an ihnen, oft fühlt man auch von diesem nichts, bloß allein beobachtet man, daß sie noch am ganzen Leibe natürlich weich und warm anzufühlen sind.

Andere aber, die leblos dahin liegen, sind in dem Kopfe, und besonders in dem Angesichte aufgeblasen, und mit Blut angestrotzt, sehen ganz blau aus, und manchmal geht ihnen viel Schaum aus dem Munde.

Im ersten Falle unterbindet man alsogleich die Nabelschnur, und schneidet sie ab; alsdann legt man das Kind in ein warmes Bad von gleichen Theilen warmen Wassers und Weins; hierauf wäscht und reibt man es mit einem Schwamme, oder Leintuch am ganzen Kopfe, im Angesichte, an der Brust, auf dem Bauche, dem Rücken, und am ganzen Leibe; man reibt ihm die Schläfe, die Nase, und die Herzgrube mit schwachem Hirschhorngeiste: worauf solche Kinder, die vorher aus Schwäche nicht athmen konnten, wieder zu athmen anfangen, die Wärme im ganzen Leibe sich vermehrt, die Augen aufmachen, und schreyen; welches aber bey einigen andern, die wie todt dahin liegen, und gar kein Zeichen von sich geben, nicht so schleunig vor sich geht. Man wickle sie also, nachdem sie einige Zeit lang auf obgedachte Weise fruchtlos behandelt worden, in warme Leintü-

cher ein, und gebe ihnen öfters ein Klystier, worunter allenfalls einige Tropfen Hirschhorngeist gemischt werden können. Auch kann man mit beyden flachen Händen ihre Brust manchmal gelinde zusammendrücken, und schnell auslassen, auch öfters mit der flachen Hand ganz gelinde auf den Rücken, auf die Brust, und besonders auf die Herzgegend klopfen, sodann ihnen die Nase etwas zuhalten, ihnen zugleich Luft in den Mund einblasen, und auf solche Art Kinder oft zum Leben erwecken, die dem Ansehen nach für vollkommen todt hätten gehalten werden sollen. Doch ist es auch nothwendig, daß man sich die Zeit und Mühe dabey nicht gereuen lasse, und diese Mittel allenfalls mehrere Stunden fortsetze, da es sich der Mühe, einem Menschen das Leben gerettet zu haben, gewiß verlohnt.

Im zweyten Falle hingegen würden alle diese Reibungen und hitzigen Sachen schaden, weil das Blut im Kopfe zu sehr angehäuft, und die Lebenskraft unterdrückt ist.

Daher muß man die Nabelschnur zwar abschneiden, jedoch nicht gleich unterbinden, sondern vielmehr einige Löffel voll Blut herausfließen lassen, dadurch wird der Umlauf des Blutes freyer, der Kopf wird seiner Last entlediget, und meistens stellen sich Lebenszeichen ein. Ist nun Blut genug ausgelaufen, so unterbindet man die Nabelschnur, und hernach kann man auch diese Kinder mit laulichtem Wasser und Weine waschen, und wenn unterdessen nicht ein häufiger Stuhlgang weggeht, so muß man ihnen ein Klystier mit etwas Hönig geben, im übrigen aber von allen geistigen Sachen möglichst enthalten.

Wider die Kolick.

Kömmt diese Krankheit von einer Entzündung her, so nimmt man eine starke Aderlaße am Arme vor, und braucht ein Klystier von Käsepappeln und Oel, oder Gerstenwasser und Oel. Dann läßt man den Kranken Mandelmilch von drey

Unzen gestossenen Mandeln, 1 Unzen gestossenen Kürbis, oder Melonenkernen, 1 Loth Zucker, und 1 Seidel Wasser trinken. Auf den Unterleib aber legt man alle Stunden, oder auch öfters, Flanell in laulicht Wasser eingetaucht.

Ist es eine Windkolick, so braucht man eine Klystier, reibt den Unterleib mit warmen Tüchern, und trinkt Kammillenthee.

Wider den Wurm am Finger.

Man nimmt Roggenmehl, und Weinessig, kocht solches zum Brey, läßt es kalt werden, und beschmiert sodann den Finger dick, und so oft damit, bis der Schmerz vergeht, und der Schaden geheilet ist.

Ist aber der Finger stark entzündet, roth und geschwollen, die Schmerzen stechend, und heftig, so muß man 3 bis 4 Egeln an dem leidenden Finger anlegen, damit sie Blut aussaugen, und dann einen warmen Ueberschlag von Kindsmuß machen.

Wie man statt des ausländischen kostbaren Thees sich inländischer Kräuter mit Nutzen bedienen könne.

Es ist fast jedermann bekannt, daß der indianische Thee meistens verfälscht, oder durch Nässe und Luft gar verdorben, wenigstens eines großen Theils seiner Kraft beraubt, zu uns gebracht wird. Von vielen einheimischen Pflanzen zu diesem Gebrauche, was den Geschmack betrift, hat man nach vielen angestellten Versuchen das Lungenkraut mit etwas Badian vermischt, in Ansehung der Gesundheit aber den Ehrenpreis vorzüglich nützlich befunden. Ausser diesen Pflanzen können die Melisse, Salbey, Skabiose, Tausendgüldenkraut, Preiselbeerkraut, die Feldkammille, Balsaminenblätter ꝛc. nach dem Urtheile aller Naturverständiger mit Recht angepriesen werden.

Die Kreuzblume, oder das Mergelkraut vertritt nach dem Zeugnisse vieler Naturforscher die Stelle

des gemeinen chinesischen Thees so gut, daß auch Kenner nicht leicht den Unterschied bemerken, wenn ihre Blätter im Frühjahre auf hohen trocknen Wiesen, oder auf Gehängen der Hügel und Berge, wo sie gerne wächst, und im besten Zustande gefunden wird, gesammelt, und im Schatten getrocknet werden.

Einen gleichen Rang behaupten die jungen Blätter von dꝛ Hagelbutten. Neuerliche Erfahrungen bestättigen die Meynung eines ansehnlichen Gelehrten, der sie so gar über alle innländischen Kräuter zu dieser Absicht erhebt.

Beyde vorhergehende Kräuter aber übertrifft um vieles, an der Aehnlichkeit des Geruchs sowohl, als des Geschmacks mit dem indianischen Thee, das Erdbeerkraut, wenn es mit sorgfältiger Auswahl, insbesondere von gebirgigten Gegenden, hauptsächlich von den höchsten Bergen, wie z. B. die Riesengebirge sind, gesammelt wird.

Die beste Zeit, dieses Kraut zum Thee zu sammeln, ist das Fruhjahr um den April, oder May, wenn es blüht, und alsdann bey rechter trockner Witterung. Man nimmt die zärtesten und kleinsten Blätter, die, so viel möglich, reinlich, von Schnecken, oder andern Insekten nicht angefressen, und vollkommen trocken sind.

Dieses letztere ist hauptsächlich nöthig, denn die Näße schadet der grünen Farbe, und der Kraft der Blätter; daher man sie auch, um sie zu säubern, nicht vorher waschen darf, sondern man muß sie an sich reinlich lösen, und hernach, so wie sie sind, vollends abtrocknen. Das Trocknen geschieht auf Obsthorden an der Luft, durch oftmaliges Umwenden, nicht aber an der Sonne, weil derselben Strahlen die besten Theile verfliegen machen.

Will man die Mode der Chineser nachahmen, so kann man die Blätter auf warmen Platten trocknen, sie mit den Händen rollen, und ihnen auf diese Art

gar leicht die Figur geben, die der ausländische Thee hat.

Wider das Herzklopfen, wenn es bloß von Krämpfungen entsteht.

Manns- und Frauenpersonen, die oftmaligen Krämpfungen unterworfen sind, werden gar oft gähling von einem sehr heftigen und anhaltenden Herzklopfen befallen, welches ganz allein von Krämpfungen, und einer unordentlichen Bewegung der Lebensgeister herkömmt, und meistens durch Zorn, Schrecken, Furcht, Freude, oder auch andere nur geringe Gemüthsbewegungen verursacht wird. Solchen Personen gebe man 2 Quintel Bibergeiltinktur, oder alle zweyte Stunde eine Schale voll von einer aus 8 Granen Kampfer, 2 Loth süssen Mandeln, eben so viel Melonenkernen, und einem großen Seidl Brunnenwasser bereiteten Kernmilch, welche, nachdem sie durchgeseigt worden, mit 2 Loth weissem Zucker versetzt werden kann.

Kranken, bey denen dieses Herzklopfen sich bald und oft wieder eingestellt, brauche man, um die oftmaligen Rückfälle zu verhindern, folgendes Mittel: Man mache nämlich aus anderhalb Quintel Gumi Amoniak, eben so viel Gumigalbanum, 15 Granen Kampfer, 15 Granen Bibergeil, einem halben Quintel rußischen Pestpillen, und Agtsteintinktur, so viel dazu erforderlich, drey Gran schwere Pillen, lasse dreymal des Tags drey davon nehmen, und jedesmal eine Schale voll von einem, aus gleichen Theilen Rauthen- Melissen- und Quentelkraut bestehenden Thee dazu trinken.

Sollten die Nerven so sehr geschwächt seyn, daß dieses Mittel nicht mächtig genug wäre, das Uebel gänzlich zu heben, so muß man dieses durch eines von nachstehenden Mittel zu bewirken suchen. Man zerschneide und siede 3 Loth von auserlesenster Fieberrinde eine Stunde lang in genugsamen Wasser, seige den

den Ueberrest zu einem großen Seidl durch, mische 3 Loth weißen Zucker, und 3 Loth Zimmetwasser bey, und gebe davon alle Stunden, oder alle zweyte Stunde eine Schale voll laulicht. Oder man mische 1 Loth nicht rostiger Eisenfeil, ein ein halb Loth der auserlesensten Fieberrinde, Zimmet, und weiße Zimmetrinde von jedem 3 Quintel, und ein ein halb Quintel Zitterwurzel zusammen, mache alles zu Pulfer, gieße zwey ein halb Seidel Oesterreicher- oder andern säuerlichten guten Wein daran, lasse es 24 Stunden stehen, rühre es zu Zeiten auf, seige es dann durch, gebe alle dritte Stunde zween Löffel voll, und vermehre dann die Dosis nach und nach, wenn es nöthig seyn sollte.

Wenn Kinder nicht saugen können.

Bey Kindern die sich in diesem Falle befinden, bemerkt man gemeiniglich, daß ihnen entweder das Zungenband zu kurz ist, oder die Zunge fast wie angeleimt an dem Gaume fest sitzt oder aber, daß sie dieselbe zu stark an Gaumen andrücken. Im ersten Falle bleibt nichts anders übrig, als daß man ihnen durch einen geschickten Wundarzt das Zungenband einigemal, allzeit ein wenig, lösen lasse, und die dadurch gemachte kleine Wunde öfters mit Rosenhonig bestreiche. In beyden letztern Fällen ist nichts weiters von nöthen, als daß man die Zunge von dem Gaume los mache, und dieselbe mit einem Spatel, oder mit dem Griffe eines Löffels niederdrücke.

Wider den Katharr.

Diese Krankheit, die am öftesten von einer Erkältung, besonders bey gäher Veränderung des Wetters, und bey neblicht feuchter Luft entsteht, sich meistens mit einem Schnuppen (Strauchen) anfängt, und durch drückenden Kopfschmerzen offenbart, wo bey österm Niesen zwar viele wässerichte Schärfe durch die Nase ausfließet, vielen jedoch im Halse, und auf

der Brust ein Brennen, und Beklemmung verursacht, scheint vielmehr überlästig, als gefährlich; allein, wird sie vernachläßigt, so kann sie leicht in eine Lungensucht, oder in eine langwierige Krankheit ausarten, besonders aber sollen diejenigen, die eine Beklemmung auf der Brust verspüren, nachdem sie sich durch ein vielleicht zu kaltes Getränk auf eine vorhergegangene Erhitzung abgekühlet, und so fort einen Husten zugezogen haben, sorgfältigst auf ihrer Hut seyn, da sie am ersten eine Lungenentzündung davon tragen können.

Ein ruhiges Verhalten, besonders wenn der Kranke große Mattigkeiten und öftere Schauer fühlet, ist zur Hebung dieser Krankheit sehr zuträglich, er vermeide dabey alle Kälte, trinke alle 2 Stunden ein paar Schalen von einem aus gleichen Theilen Holderblüthe und gemeiner Käsepappeln bestehenden Thee. Ist das Drücken auf der Brust dabey heftig und mit einem starken Fieber vergesellschaftet, so muß der Kranke ein- zwey- auch nach Beschaffenheit der Umstände mehrmal zu Aderlassen.

Dabey ist es auch sehr gut, nebst obstehenden erweichenden Thee, des Tags drey- oder viermal ein aus 20 Gran Krebsaugen, und 10 Gran Saliter verfertigtes Pulver, oder aber alle 2 Stunden ein paar Löffel voll von einer aus 16 Loth Holderblühwasser, 1 Quintel gereinigten Saliter, eben so viel weiß, unabgesüßtes Spießglaskalk, 3 Loth Sauerhönig, und 3 Loth rothen Kornblumen-Syrupp zusammengesetzte Mixtur zu nehmen, und allemal eine Schale des obigen Getränkes warm darauf zu trinken wodurch der Schmerz und das Brennen im Halse und auf der Brust ziemlich nachlassen, und ein erleichternder Auswurf erfolgen wird. Ist aber dieser Auswurf zu zähe, oder fängt es auf der Brust zu rosseln an, und der Kranke hat nicht Kraft genug, den Auswurf von sich zu geben, so nehme man statt obiger Mixtur eine andere, von einem halben Quintel

tel gereinten Saliter, ein u. ein halb Quintel weiß unabgesüßten Spiesglaskalk, 4 Loth Meerzwiebelsaft, 2 Loth rother Kornblumen-Syrupp, und 16 Loth Fenchelwasser; wobey jedoch sorgfältigst zu verhüten, daß die Kranken nicht etwa gähling in die kalte Luft gehen, worauf sehr oft die Husten aufhört, allein bald wieder mit größerer Heftigkeit, und längerer Dauer zurückkömmt, oder der Schleim sich leicht in der Lunge verhärtet, und sodann den Lungendampf, eine Engbrüstigkeit, oder Brustwassersucht verursachen kann.

Mittel zur Erhaltung der Zähne.

Sich vor übelriechenden, angefressenen, oder hohlen Zähnen zu verwahren, muß man täglich Früh und Abends, besonders aber nach dem Essen den Mund mit reinem Wasser auswaschen, alles, was von Speisen sich zwischen die Zähne gesetzt hat, mit einem Federkiel (nicht aber etwa mit einer Nadel von Silber, Gold, von Stahl, oder Eisen) herausnehmen, und dann mit einem leinenen Tuche die Zähne gelind abreiben, sich aber vor allen scharfen, beißenden, oder ätzenden Sachen, z. B. Salz, Gewürz, Tobacksasch u. d. gl. in Acht nehmen, keine aus Korallen oder andern derley Materien, verfertigten Zahnpulver gebrauchen, noch weniger aber zur Säuberung angelaufener schwarzer, oder mit Weinstein bedeckter Zähne sich eiserner Instrumente bedienen, sondern statt dessen die Zähne mit einem ausgebrannten Brode und etwas Mastix bereiteten Zahnpulver, oder mit getrocknetem Kaffeesatze abreiben.

Um Flüsse und Zahnschmerzen zu verhindern, und die Zähne und das Zahnfleisch frisch und fest zu erhalten, lasse man einen Theil Raute, und zwey Theile Salbey (zusammen eine mäßige Hand voll) in zwey Seidl Wasser bey gelindem Feuer in einem irdenen Geschirre allmählig kochen. Mit diesem Wasser, welches an einem trocknen und warmen Orte

24, auch mehrere Tage dauern kann, und zum Gebrauche jedesmal nur ein wenig warm gemacht wird, wasche man alle Wochen zwey- oder dreymal den Mund und die Zähne aus, halte auch das laue Wasser allemal eine Zeit lang in dem Munde.

Wenn in hohle oder sonst schadhafte Zähne kalt, und feuchtes Wetter, Wind, gar zu kalte, oder warme Speisen eingedrungen sind, und dadurch Schmerzen oder Flüsse, oder auch eine Geschwulst verursacht wird, darf man nur von diesem Wasser ziemlich viel und oft hintereinander in dem Mund nehmen, und so lange es warm ist, auf der Seite, wo der Schmerz, oder die Geschwulst sich befindet, gehalten werden. Bey einer Geschwulst muß man den Ort mit der Hand, oder den Finger von oben bis unten gelinde drücken nud streichen, und zugleich mit der Zunge aus dem schmerzhaften Zahne den Schleim an sich ziehen, des Nachts aber den Nacken wider alle Luft und Erkältung mit einem Tuche verbinden. Dadurch hört gemeiniglich der Schmerz gleich am ersten Tage auf, und wenn man dieses einige Tage nacheinander fortsetzt, wird das Uebel aus dem Grunde gehoben.

Einen Zahn, der wegen des an der Wurzel sich angesetzten Wassers oder Schleims los und wankend wird, Schmerzen oder Geschwulst verursacht, und im Essen beschwerlich fällt, muß man mit einem Finger gerade, fest, und stark wieder in das Zahnfleisch eindrücken, und den Finger jedesmal eine Viertelstunde lang fest darauf halten, damit derselbe an seinem vorigen Orte fest bleibe, dabey aber sowohl vor, als nach dem Eindrücken das Wasser oder den Schleim mit der Zunge an sich ziehen, und wenn es ein oberer Zahn ist, das Zahnfleisch von oben abwärts, wenn es aber ein unterer Zahn ist, von unten aufwärts mit der Hand zustreifen, und die Feuchtigkeit gleichsam ausdrücken, auch mit dem Gebrauche des gekochten Salbey- und Rautenwassers so lange fort-

fah-

fahren, bis die Geschwulst sich verloren, der Schmerz aufgehört, und der Zahn wieder seine Festigkeit erhalten hat, welches letztere zuweilen zwey bis drey Wochen dauert, allemal aber unfehlbar geschicht.

Hohle Zähne mit Wachs oder Bley anzufüllen, ist nicht rathsam, und hat keinen Bestand.

Wider den Biß von einem wüthigen Hunde, oder sonst einem wüthigen Thiere.

Wenn jemand von einem wüthigen Thiere gebissen, aufgeritzt, gestreift, oder auch nur von dessen Geifer berührt worden wäre, so muß er es ja nicht wagen, die Wunde auszusaugen, sondern den verwundeten oder begeiferten Ort alsogleich mit seinem eignen Urine wohl aus- und abwaschen, und ohne mindesten Zeitverlurst nach dem nächsten Wundarzt schicken, nicht aber selbst dahin gehen, und durch diese, oder eine andere Bewegung, das noch in den äußern Theilen des Körpers liegende Gift wirksam machen, daß selbiges tiefer in denselben eindringen könne. Wäre aber nicht gleich auf der Stelle ein Wundarzt zu bekommen, so müssen bis zu dessen Ankunft folgende Vorsichten an der verunglückten Person auf das sorgfältigste beobachtet, und in größter Eile vorgekehrt werden.

Wird ein Mensch von einem wüthenden Hunde, oder andern Thiere wirklich gebissen, so kömmt es darauf an, ob die Wunde an einem sennigten d. i. ädrigten, und mit wenig Fleisch bedeckten, oder aber an einem fleischigten Theile des Körpers sich befinde.

Im ersten Falle, und wenn die Wunde zugleich tief ist, so muß dieselbe nach geschehener augenblicklichen Auswaschung mit Urin ohne mindestem Zeitverlurst mit einer aus einer halben Maß warmen Wassers, und einer Hand voll Salz bereiteten Salzwasser mehrmal, nach einander ausgewaschen, und dieses durch ein Tüchlein recht gut hinein gerieben werden; dadurch blutet die Wunde stärker und das

beygebrachte Gift wird mit dem häufigen Blute zum Theil aus der Wunde geschaft,

Ist die Wunde an einem fleischigten Theil, wo man nicht zu besorgen hat, daß durch den Gebrauch eines Messers eine Senne, Nerve, oder Pulsader verletzt werden könne, als z. B. an der Wade, an dem Schenkel, an dem dicken Theile des Armes u. d. gl., und ist dieselbe etwas tief, so muß man sie mit einem spitzigen und scharfen Messer ringsherum, und bis in ihren Grund so aufritzen, das sie von allen Seiten stark blute, und auf diese Art mit dem Blute auch das Gift aus derselben herausgeschwemmt werde; doch aber nach dieser Aufritzung allemal, um das Bluten noch besser zu befördern, mit dem besagten Salzwasser fleißig und oft gewaschen, und eingerieben werden.

Wenn aber die Wunde gar nicht tief, sondern nur bloß die Oberhaut verletzt, oder die Haut nur aufgeritzt, von den Zähnen des Hundes, oder Thieres gestreift, oder auch nur von dem Geifer des Thieres benetzt worden, so muß man einen solchen Ort entweder mit einem scharfen spitzigen Messer so dicht aneinander, als ob man geschrepft hätte, aufritzen, und dann das Bluten durch das Salzwasser befördern, oder aber, welches noch besser ist, den verletzten, gestreiften, oder benetzten Ort mit einem heißen Eisen so stark brennen, daß es von einer sichtbaren großen Brandblase ganz bedeckt wird, wodurch, weil diese Blase Eiter und Materie zieht, das Gift heraus zu schwüren pflegt.

Wenn nun indessen der Wundarzt angelangt ist, so muß derselbe, im Falle diese vorgeschriebenen Vorsichten noch nicht wären angewendet worden, dieselben alsogleich unternehmen: oder, im Falle sie nicht vollkommen genug befolgt worden wären, selbe vorschriftmäßig widerholen.

Sodann muß die Wunden, oder der aufgeritzte Ort ganz und bis in den Grund mit Pulver von span=

spanischen Fliegen bestreut, und ein Blasenpflaster, das die Wunde, oder den aufgeritzten Ort auf allen Seiten wohl bedeckt, und allzeit frisch, und wohl zubereitet seyn muß, (denn sonst ist dessen Wirkung nicht kräftig genug, und es zieht nicht hinlängliche Feuchtigkeit) darauf gelegt werden.

Dieses Blasenpflaster wird auf folgende Art bereitet: Man nimmt ein halb Pfund weißes Wachs, 2 Loth Baumöl, 4 Loth Terpentin, läßt diese drey Stücke in einem irdenen Geschirre über der Glut untereinander zerfließen, und mischet, wenn es wieder ein wenig abgekühlt ist, 8 Loth Pulver von spanischen Fliegen, 3 Loth Mastix, und 1 Loth mit einigen Tropfen Branntwein zu Pulver geriebenen Kampfer wohl darunter.

Ist die verunglückte Person jung, stark und vollblütig, so muß ihr zugleich zur Ader gelassen werden; der Patient überhaupt aber muß sich ruhig, in einer mäßigen Wärme halten, und sich vor einem heißen Zimmer sehr hüten, wenig Speise, besonders vom Fleische, zu sich zu nehmen; sich des Weins, Biers, und aller geistigen Getränke, des Gewürzes, und aller hitzigen Speisen enthalten; sich nur mit Brodsuppen, mit Milch- und Obstspeisen begnügen, und statt des gewöhnlichen Tranks sich folgenden Absuds bedienen: Man koche nämlich 4 Loth ungerollte, und im lauen Wasser abgewaschene Gerste in 5 Seidel Wasser so lange, bis sie durchgends aufgesprungen ist, seiget es sodann durch, und mischet 3 Loth Hönig und 2 Loth Weinessig darunter.

Hat das Pflaster sodann in 20, oder höchstens 24 Stunden nicht genug Feuchtigkeit gezogen, so ist es nicht brauchbar, und muß ein anders frisch bereitetes auf die Wunde aufgelegt werden; hat dasselbe aber einmal seine Wirkung gethan, so wird die Blase, wenn sie nicht selbst aufgeht, geöffnet, die Blasenwunde mit einer reinen linden Leinwand gesäubert, wieder, um sie bey ihrem Ausflusse von Feuch-

tig-

tigkeit zu erhalten, mit Pulver von spanischen Fliegen eingestreuet, sodann verbunden, und damit von 12 zu 12 Stunden immer fortgefahren; wobey sich aber der Wundarzt wohl zu hüten hat, daß er nicht etwa von dieser Feuchtigkeit berührt, und ihm dadurch das Gift selbst mitgetheilet werde.

Wider den sogenannten Frosch unter der Zunge.

Die zartesten Kinder werden oft von diesem Uebel befallen. Es schwellen ihnen die unter der Zunge befindlichen Drüsen auf, geben einen häufigen, und übelriechenden Schleim von sich, erhitzen und entzünden den Mund, und machen das Schlingen beschwerlich.

Meistens liegt der Fehler an der Ammenmilch, die darum auch verändert werden muß. Salbeywasser, mit ein wenig Rosenhönig vermischt, reiniget die schadhaften Oerter, und frischer Rahm, mit ein wenig Safran, womit die Zunge und der Mund bestrichen wird, dämpfet die Hitze und die Schärfe. Auf jedem Falle ist ein gelind abführendes Mittel von Rhabarbersaft, mit ein wenig Jalappenwurzel vermischt, hiebey nicht undienlich.

Wider die Würmer.

Leute, deren Gedärme stark verschleimt sind, die sich mit harter und übler Nahrung erhalten, oder unreines faules Wasser trinken u. s. w., werden sehr oft von Würmern geplagt.

Es sind deren verschiedene Gattungen. Einige sind ganz klein und kurz, wie die Maden; andere sind klein, sehr dünn und etwas länger, beyde diese Gattungen aber halten sich in dem Mastdarme auf. Andere sind lang, rund, und den Regenwürmern ganz ähnlich; noch andere sind sehr lang, platt und breit, und werden Platt- oder Bandwürmer genannt.

Bey vielen läßt sich diese Kranheit schwer erkennen, doch giebt es verschiedene Kennzeichen, aus denen man es beyläufig errathen kann. Es sind hauptsächlich folgende:

Mit Würmern behaftete Personen haben gemeiniglich einen großen harten Bauch, sie sehen bleich und eingefallen aus, das Weisse im Auge ist blaulicht, und der Stern des Auges ist sehr erweitert. Sie empfinden in der Nase ein beständiges Kützeln, haben einen trocknen kützelnden Husten und Schlucken, schmerzhaftes Kneipen und Beißen im Bauche, besonders wenn sie nüchtern sind, das aber alles nachläßt, wenn sie Speisen zu sich genommen haben. — Oft haben sie unersättlichen Hunger, essen viel, und zehren doch dabey ab: oft riechen sie übel aus dem Munde, und haben Eckel vor allen Speisen: es stossen ihnen Uebelkeiten, Ohnmachten und Schwindel zu, oder sie werden von heftigen Zückungen, Fraisen, oder gar von der hinfallenden Krankheit geplagt. — Der Puls ist meistens ungleich, und nicht selten aussetzend, der Harn ganz bleich und unverkocht. Sie haben zu Zeiten einen beständigen Durchfall, manchmal aber sind sie hartnäckig verstopft.

Je mehrere dieser Zeichen vorhanden sind, um so sicherer leidet der Kranke an Würmern. Gehen dann durch das Erbrechen, oder durch den Stuhlgang Würmer aus dem Leibe, so ist daran gar nicht mehr zu zweifeln. Die langen, runden Würmer sind am leichtesten zu vertreiben, die Bandwürmer hingegen widerstehen oft allen Arzneyen. Schleim zerschneidende, und den Würmern zuwidere Arzneyen tödten dieselben, oder schaffen sie aus dem Leibe.

Polichrestsalz, Jalappenwurzelpulver, und gemeines Baldrianwurzelpulver von jedem 1 Quintel mit 8 Loth Meerzwiebelhönig vermischt, thut sehr oft in allen Gattungen Würmer die besten Dienste, und heilet viele Kranke vollkommen, wenn erwachsene Personen 4 mal des Tags einen Esslöffel voll, Kinder aber aber alle zweyte Stunde einen Kaffelöffel voll nehmen.

Ueberhaupt sind bittere, übelriechende, salzigte, und abführende Arzneyen in dieser Krankheit mit gutem Erfolg zu gebrauchen. Dergleichen sind folgende.

1 Quintel Eisenvitriol, in 14 Loth Reinfarnkraut-wasser aufgelöst, mit 4 Loth Erdrauchsyrupp, oder 1 Quintel Aloestinktur vermischt. Alle dritte Stunde zween Löffel voll.

Oder ein Pulver aus 40 Granen von gemeiner Baldrianwurzel und 20 Granen Jalappenwurzel durch 8 Tage früh Morgens nüchtern.

Oder ein Thee aus gleichen Theilen Wildaurin-kraut, Sennesblättern und süssem Holze, mehrere Tage hintereinander täglich 2 Schalen nüchtern.

Wider den Stich der Bienen.

Man nimmt einen Löffel voll ungelöschten Kalk, zerreibt ihn zwischen den Händen, und reibt alsdann die Stellen stark damit, wo man einen schmerzhaften Stich bekommen hat. Der Schmerz vergeht augenblicklich; die Geschwulst aber, welche übrig bleibt, wird durch einen Löffelvoll reinen Wassers vertrieben, womit man die verletzten Orte ein wenig bestreichet. Es entsteht dadurch eine kleine Gährung, wodurch in wenig Stunden der Schmerz und die Geschwulst gänzlich geheilet wird. Auf einmal muß man nur wenig Wasser auf die verletzte Stelle bringen, dieses aber öfters wiederhollen, damit die Gährung nicht zu stark, und die Haut dadurch nicht verletzt wird. Nebst diesem giebt es noch verschiedene andere Mittel wider den Stich der Bienen, die aber auch nicht alle von gleicher Wirkung sind. Einige bestreichen die Wunde mit Bienenhönig und wiederholen dieses allemal, wenn das Hönig trocken geworden ist, aufs neue; andere hingegen legen sich nur frische, kühle Erde auf; oder verschaffen sich eine Linderung dadurch, daß sie den verwundeten Ort mit warmem Urine, oder mit Wasser und gestossener Petersilie einigemal abwaschen.

Heil-

Heilsamer Trank für Schnitter und andere Arbeitsleute, die bey heißer Jahrszeit den Tag auf freyem Felde zubringen, und viel Durst ausstehen müssen.

Man nimmt rohe Gerste, auf einen Eimer ohngefähr den achten Theil von einem Metzen; läßt sie im Wasser so lange sieden bis sie im Nothfalle leicht zu einem Muse sich zerdrücken ließe, seigt das Wasser sodann klar davon ab, läßt es auskühlen, und mischt, bevor es vollends kalt ist, 1 Maß Eßig, 1 Pfund geläutertes Hönig, und 4 Loth reinen und kleingestossenen Saliter bey, rührt hernach alles wohl untereinander, und reicht es also dem Schnitter zum Trunke. Der Eimer von diesem Trunke kömmt wohl nicht höher, als auf 5, höchstens 6 Groschen zu stehen, an einigen Orten auch noch darunter. Es ist kaum zu vermuthen, daß ein so geringer Kosten, womit 10 bis 15 Schnittern des Tages bey ihrer schweren Arbeit ein Labsal verschafft, und ihre Gesundheit geschont werden kann, jemand abschrecken sollte, selbigen an die Gehilfen seiner Arbeit zu verwenden, um so mehr, als ihm selbiger durch die geschwindere, und anhaltendere Arbeit gar leicht wieder hereinkommen kann. Anzumerken aber ist dabey, daß von diesem Tranke mit einmal nicht mehr, als für einen Tag erforderlich ist, und zwar an dem selben Tage, an welchem der Verbrauch geschieht, bereit werden müße; da bey der großen Hitze gar zu leicht geschehen könnte, daß der Trank bis über den andern Tag in Gährung geriethe, und verdärbe.

Wider die Krätze.

Diese langwierige, eckelhafte, und ansteckende Krankheit nimmt sehr oft an den Händen ihren Anfang; es lassen sich zwischen den Fingern einige kleine, mit einem scharfen, beissenden, oder brennenden, wässerichten Wesen angefüllte Bläschen sehen, die ein sehr heftiges Jucken verursachen. Diese Bläschen ver-

wandeln sich in kurzer Zeit meistens in tiefe, breite Geschwüre, über welche sich eine Rinde angesetzet.

Je tiefer die Geschwüre einfressen, desto heftiger wird das Beissen und Brennen, das sich besonders nächtlicher Weile vermehrt, und Hitze, Unruhe und Schlaflosigkeit verursachet.

Manchmal wird auch die Haut zwischen diesen Rufen schmerzhaft angespannt, roth und entzündet, der Kranke klagt dabey gemeiniglich über Durst, und der Puls ist fieberhaft.

Oefters aber sind diese Zwischentheile nicht entzündet, die Rufen ganz trocken und welk, und der Puls ist ohne Fieber.

Bey andern brechen am ganzen Leibe kleine, rothe, heiße und beissende Blattbeulen aus, welche bald mit Eiter angefüllt werden, und ringsherum einen rothen Reif haben; auch diese trocknen, oft in einzelne Rufen, oder in breite, dicke und häßliche Rinden aus.

Diese Art der Krätze ist eben so ansteckend, als die erste. Deßwegen müssen die Gesunden von den Kranken alsogleich abgesöndert werden, nie bey einander schlafen, noch sich der Wäsche oder Kleider einer solchen Personen bedienen.

Harte, unverdauliche, sehr gesalzene und geräucherte Speisen, herbe und unzeitige Früchte, unreine Luft rc. können Ursache zu dieser Krankheit geben; besonders, wenn zugleich der Leib und die Wäsche selten gesäubert, schmutzig und unrein gehalten wird.

Bey jedem mit der Krätze behafteten Kranken ist darauf zu sehen, ob die Krätze ganz frisch, anfangend oder schon veraltet sey: ob der Kranke viele Hitze, Durst, und einen fieberhaften Puls habe, oder ob sich das Gegentheil befinde.

Hat der Kranke Hitze, Durst, ist der Puls fieberhaft, die Haut angespannt, oder entzündet, so koche man zwey Loth klein geschnittener Eybischwurzeln, und zwey Hände voll Eybischkraut, in genug-

samen Wasser durch eine halbe Stunde, seige den Ueberrest zu ein und ein halb Seidel durch, mische 1 Quintel gereinigten Saliter und 4 Loth Sauerhönig bey, und gebe dem Kranken alle 2 Stunden eine Schale voll davon; oder man lasse ihn 4mal des Tags einen Löffel voll von einer aus 2 Quintel präparirten Weinstein, 4 Loth Zwetschkenmus, und 4 Loth verdickten Holundersaft bereiteten Mixtur nehmen, und allemal 2 Schalen von einem aus Holderblüthe, und gemeinen Käsepappelnblättern gekochten Thee darauf trinken. Mit diesem Gebrauche muß man so lange fortfahren, bis die Entzündung und die Hitze nachläßt. Ist aber das Fieber sehr heftig, und der Kranke vollblütig, dann ist es auch nothwendig eine Ader zu öffnen; beynebens giebt man alle 3, oder 4 Tage, wenn obige Arzneyen nicht ohnehin den Leib genug eröffnen, ein Pulver von 20 Granen präparirten Weinstein, und 40 Granen Jalappe.

Läßt die Hitze nach, vermindert sich die Entzündung, so ist es nicht nothwendig, dieses abführende Mittel so oft zu wiederholen, wohl aber muß man obiges Getränk oder Mixtur fleißig fortbrauchen.

So fallen bisweilen die Rusen ab, und die ganze Krankheit wird in wenig Wochen geheilet.

Oft aber verbleiben auch, wenn schon das Fieber und alle Hitze vorbey ist, die Rusen noch ganz hartnäckig, die unter denselben verborgene Schärfe frißt immer weiter und tiefer, und verursacht dem Kranken ein unerträgliches Brennen und Beissen.

In diesem Falle giebt man dem Kranken dreymal des Tags einen kleinen Löffel voll von einem aus ein Quintel Skamonien, ein Loth Schwefelblumen, und ein Loth Salpetermagnesie bereiteten Pulver, und läßt ihn jedesmal zwey Schalen von einem aus 12 Loth Klettenwurzel, und 2 Loth süßen Holze gekochtem Thee darauf trinken. Von diesem Thee kann der Kranke auch sonst unter Tags öfters einige Scha-

 len

len zu sich nehmen; nicht minder ist es auch sehr dienlich, und beschleuniget die Heilung ungemein, wenn zugleich der Leib täglich mit laulichtem Wasser, in welchem etwas venetianische Seife aufgelöset worden, gewaschen wird.

Beobachtet man nun nach einiger Zeit eine merkliche Besserung, so ist in dieser Heilungsart fleißig fortzufahren, bis die Rufen abfallen, nichts neues mehr nachkömmt, und alles Beissen und Jucken gänzlich aufhört.

Oft schwitzet aber aus den krätzigen Geschwüren viel scharfes wässerichtes Wesen, welches die Nebentheile reitzet, entzündet, und wiederum neue Bläschen und Geschwüre verursacht: um dieses zu verhindern, wäscht man diese Schärfe mit warmem Wasser und Milch, oder mit Brunnenwasser, wo zu einem Seitel anderthalb Quintel Silberglätezig beygemischt worden, ganz gelind ab.

Wenn bey der Krätze keine Entzündung, Hitze, oder Fieber verspüret wird, so kann man die Heilung gleich mit einem Abführungsmittel anfangen. Dergleichen sind: 20 Gran präparirirten Weinsteins, mit 40 Gran Jalappe gemischt, zu Pulver gerieben. Oder ein Loth Sennesblätter, drey Loth Manna, und zwey Quintel präparirten Weinsteins zerschnitten und vermengt, mit einem halben Seidel siedenden Wasser abgegossen, sodann noch eine halbe Stunde in einem zugedeckten Topfe stehen gelaßen, durchgesiegen und eingegeben. Oder aber Rhabarbara und Polychrestsalz von jedem 40 Grane zu Pulver gerieben. Man läßt den Kranken dabey täglich viele blutreinigende Getränke, wie zum Beyspiel obigen Thee aus 12 Loth Klettenwurzeln, und zwey Loth süßem Holze, oder Molken, Käsewasser, oder Buttermilch zu sich nehmen, wiederholt nach 6 oder 8 Tagen das Abführungsmittel, und fährt auf diese Art so lange fort, bis der Kranke geneset.

Man muß jedoch dabey wohl Acht haben, daß derselbe durch die abführenden Arzneyen nicht zu sehr

abgemattet werde, die Krätze dadurch zurück trete, und in den innerlichen Theilen des Leibs große Uebel verursache.

Drey Quintel Polychrestsalz, mit drey Loth Erdrauch=Konserve, und so viel Brunnenkresse=Konserve vermischt, oder 3 Quintel präparirter Weinstein mit 3 Loth Brunnenkresse=Konserve, und 3 Loth Löffelkraut=Konserve versetzt, verschafft auch oft bey langwierigen Krätzen, besonders bey Kranken, die ein zähes, oder skorbutisches Blut haben, großen Nutzen, wenn dieselben alle dritte Stunde einen Löffel voll davon zu sich nehmen.

Doch wird nicht selten diese Krankheit, wenn sie noch so lange gedauert, noch so hartnäckig, und gegen alle, auch die besten Arzneyen widerspänstig gewesen, durch folgende Billen gänzlich gehoben; 1 Loth Schirlingsextrakt, mit ein Quintl Purgierextraktbillen vermischt 3 Gran schwere Pillen daraus gemacht, und dreymal des Tags drey genommen.

Diese Mittel können eben so in jedem andern langwierigen Ausschlage, oder in siechhaften Hautkrankheiten versucht werden, und man findet sehr oft ausserordentliche Wirkung davon.

Bey der Krätze sowohl, als bey jeder andern Hautkrankheit ist es allezeit sicherer, durch innerliche, als durch äußerliche Mittel zu heilen, oder wenigstens die letztern so lange, als nur möglich ist, zu vermeiden. Dieses ist besonders in solchem Falle rathsam, wenn das Uebel schon zu sehr eingewurzelt, und von einer schlechten Beschaffenheit, oder Schärfe des Blutes herrühret.

Wären aber die innerlichen Mittel lange Zeit ohne merkliche Besserung, und folglich ohne Hoffnung einer gänzlichen, und baldigen Herstellung angewendet worden, so könnte man alsdann erst 8 Loth Schweinsfette mit 2 Loth Schwefelblumen wohl abtreiben, und täglich einige mit der Krätze am meisten behafteten Theile ganz gelinde damit einschmie-

ren, dabey aber noch immer mit den innerlichen Mitteln fortfahren, und die reinigenden Getränke noch lange Zeit darnach gebrauchen, wenn schon aller krätzenartiger Ausschlag vergangen ist.

Auch Schwefelbäder sind für derley Leute besonders dienlich, aber auch da muß zuvor durch gehörige Arzneyen das Blut gereiniget, und die Schärfe vermindert werden, wenn sie nicht schaden sollen. Nur dann ist es erlanbt gleich bey Anfang der Krätze solche Bäder, oder obige Salben zu gebrauchen, wenn der Puls nicht fieberisch ist, und man versichert seyn kann, daß der Kranke durch Kleider, Bettzeug, oder Berührung eines Krätzigen angesteckt worden, dabey aber kein scharfes, sondern ein gesundes Blut habe. Zurücktreibende, stark austrocknende, mit vieler Silberglät, Bleyzucker, oder auch Heydrich vermischte Salben müssen bey dieser Krankheit niemals gebraucht werden, denn sie sind allzeit höchst schädlich.

Wenn durch eine ungeschickte Heilungsart, oder durch äußerliche Mittel die Krätze in den Leib zurückgetrieben wird, so entstehen gar oft heftige, anhaltende Kopfschmerzen, Schwindel, Blindheit, Gehörlosigkeit, hartes Athmen, Husten, bisweilen auch die hinfallende Krankheit u. s. w.

In solchen Fällen muß man alsogleich obige verdünnende, auflösende Getränke in großer Menge geben, auch das bereits oben anaezeigte Pulver aus 1 Quintel Skamonien, 1 Loth Schwefelblumen, und so viel Salpetermagnesie, nnd den dabey vorgeschriebenen Thee aus 12 Loth Klettenwurzel und 2 Loth süßem Holze versuchen, oder aber die angezeigten Pillen gebrauchen. Der Kranke muß dabey täglich durch mehrere Stunden in einem erweichenden Bade bleiben, und dadurch die Krätze nach den äußern Theilen zu ziehen trachten.

Vermindern sich dadurch die übeln Umstände, so ist ohne Veränderung fortzufahren; findet man aber

der nach Verlauf von einer, oder mehrern Wochen gar keine Erleichterung, so muß man die Krätze auf eine andere Art zu erwecken suchen. Man läßt sodann solche Kranke bey einem andern schlafen, der ebenfalls die Krätze hat, oder man legt ihm ein Hemd an, das ein solcher getragen, oder man läßt ihm die Krätze einpropfen.

Sobald dieses geschehen, muß man weder innerlich, noch äußerliche Mittel gebrauchen, sondern das Uebel tiefe Wurzeln fassen lassen; und ist einmal die Krätze in ihrer Heftigkeit, so läßt gemeiniglich die vorige Krankheit nach.

Beobachtet man dieses, so ist es erlaubt, innerliche blutreinigende Arztneyen, wie oben, zu gebrauchen, und also das Uebel ganz langsam durch diese zu heilen.

Ist ein solcher Kranker auf diese Art glücklich hergestellt worden, dann muß man ihm künstliche Geschwüre machen, oder Fontanelle setzen lassen, und dieselbigen lange Zeit hindurch fließend erhalten.

Wider den Sonnenstich.

Diese Krankheit wird verursacht, wenn die Sonne allzusehr auf den Kopf sticht, dadurch Blutgefäße trocknet, und das Blut dick macht; worauf eine Entzündung, und bisweilen ein schneller Tod erfolgt.

Das geschwindeste Mittel dagegen ist eine Aderlaß; Fußbäder von laulichtem Wasser, ein Klystier von erweichenden Kräutern u. s. w.

Dabey kann man Mandelmilch nehmen, wozu 3 Unzen Mandeln, und 1 Unze Kürbis- oder Melonenkörner in einem Mörser zerstossen werden müssen; darauf gießt man nach und nach 1 Seidel Wasser, und giebt ein Loth Zucker dazu.

Zur Vorsorge ist es gut, etliche Blätter Papier, oder auch ein Stücklein Pergament unter dem Hutfutter auf dem Wirbel zu tragen, wenn man in starke Sonne zu gehen genöthiget ist.

Wider die Unruhe, Schlaflosigkeit, und das Züsammenfahren der Kinder im Schlafe.

Die Unruhe und Schlaflosigkeit der Kinder wird meistentheils, wenn nicht die Austretung des Mastdarms, oder ein Bruch, oder aber eine andere äußerliche Ursache: als Ungeziefer, eine verborgene Nadel u. d. gl. Schuld daran hat, dem Schmerz zugeschrieben, welchen die in den Gedärmen befindliche scharfe Galle, Säure, Schleim, und Blähungen verursachen. Die Kinder ziehen dabey die Beine heftig an den Leib, auch ziehen sie den Mund so, als ob sie lachen wollten. Im ersten Falle muß man den Bruch gehörig behandeln, den ausgetretenen Mastdarm vorsichtig zurückbringen, das mit Ungeziefer, oder mit einer verborgenen Nadel u. d. gl. behaftete Gewand denselben ausziehen, und ihnen reine Wäsche geben; im zweyten Falle aber kann man nach vorhergegangener Reinigung der Gedärme den Kindern alle dritte Stunde eine Messerspitze voll von einem aus gleichen Theilen roth zubereiteter Korallen, Hirschhorn, Krebsaugen und Bergkrystall verfertigten Pulver in beliebigem Getränke eingeben. Will man auf jede Messerspitze voll von diesem Pulver einen Löffel voll von untereinander gemischten Schwarzkirschen- Rosen- und Lindenblüthwasser gießen, und so viel Zucker dazu thun, als nöthig ist, den Geschmack angenehm zu machen, so kann man diese Mixtur zu einem Kindereßlöffel voll mit gleichem Nutzen gebrauchen.

Nach ein paar Tagen kann man noch einmal eine Purganz dazwischen geben, bevor man den Gebrauch dieses Pulvers fortsetzet. Zum Purgieren giebt man ein paar Theelöffelvoll Rhabarbarasaft, und wiederholt dieses, wenn es nicht wirken sollte, nach 2 oder 3 Stunden noch einmal; auch kann man ihnen täglich ein- oder zweymal ein Klystier von warmem Wasser mit Zucker versüßt beybringen.

Wider die Leichdorn, oder sogenannten Hüneraugen.

Man badet erstlich die Füsse im warmen Wasser, damit die Hüneraugen weich werden; alsdann schneidt man mit einem wohl abgezogenen, und zur Hand bequemen Messer die dicke Haut, die über den Leichdorn erhoben ist, jedoch mit der Vorsicht, daß es nicht blute; endlich legt man ein auf Leinwand aufgestrichenes Pflaster, wovon wir die Composition sogleich anzeigen werden, auf den Ort auf, wo noch die Wurzel des Leichdorns steckt, und läßt es eine Woche, auch länger, darauf liegen, so lange, als es nur hält; fällt es etwa weg, ohne noch die verlangte Wirkung geleistet zu haben, so nimmt man wieder ein neues, und legt es eben auf den Ort auf, und das so lange, bis das ganze Aug am Pflaster kleben, und an seiner Stelle eine Höhlung zurückbleibt. Auf solche Art können die Hüneraugen gänzlich vertrieben werden, und kommen deren nicht wieder welche zum Vorschein, ausgenommen, es werden durch das Drücken von allzuengen, oder auch wohl durch die Reibung allzuweiten Schuhen von neuem welche hervorgebracht.

Das Pflaster von dem wir hier reden, wird also gemacht. Man läßt in einem neuen irdenen Geschirre 9 Loth Baumöl auf einer gelinden Glut laulicht werden, darein schüttet 4 ein halb Loth fein zerriebene rothe Menig, man rührt sie mit einer hölzernen Spatel stäts um, auf daß sie nicht zu Boden sitze, und das so lange, bis das sonst rothe Oel ins Bräunlichte geht. Hierauf setzt man es von der Glut weg, schüttet fein gestossene Myrrhen und Mastix darein, etwa von jedem ein halb Quintel, oder auch etwas mehr, rühret beständig fort, bis es erkaltet, jedoch noch flüßig ist, streuet endlich ein halb Loth Kampfer darein, und rühree es immer noch so lange um, bis es anfängt dicklicht zu werden. Dann gießt man es in ein mit Oel beschmier-

tas Schächterl, oder in eine blecherne Büchse, und bewahrt es also auf. Anstatt des Pflasters kann man auf jedem Falle auch wohl ein in Essig getauchtes Blatt von Hauswurzen, oder Portulack auf die Zehe auflegen,

Wider die Geschwulst der Beine. und Geschlechtstheile bey Kindern.

Dieser Zufall rührt oft davon her, wenn man Kindern des Nachts kaltes Getränk reichet. Man muß alsdann dieselben mäßig warm halten, daß sie etwas ausdünsten; man giebt ihnen dabey etwas zum Abführen, und legt ihnen warme Kräuterpulver von gleich viel Bohnenmehl, Flieder- oder Kammillenblumen und Blauschwertwurzel in Leinwand eingeschlagen, oder statt dessen auch nur ein mit Gumi-Amoniack auf Kohlen durchräuchertes Tuch auf die geschwollenen Theile.

Wenn bey Knaben der Beutel stark geschwollen ist, muß man eine Binde räuchern, und so umschlagen, daß der Beutel darinn in der Schwebe getragen wird.

Warzen zu vertreiben.

Scharfe ätzende Mittel trocknen sie aus; dergleichen sind die Milch von portulacksblättern, vom Feigenbaume, Schellkraute, Wolfsmilchkraute. Man läßt des Tags 2- oder 3mal einen Tropfen von dieser Milch darauf eintrocknen. Ein starker Eßig, worinn so viel Salz als möglich, aufgelößt worden, ist auch sehr dienlich. Das Pflaster aus Salmiak und Kalan, so man durch Knetten vermengt, und auflegt, vertreibt sie unfehlbar. Man kann sie auch mit einem Seiden- oder gewichsten Zwiernsfaden unterbinden, daß sie abdören. Wer will, kann sie mit einer scharfen Scheere, oder einem Federmesserl wegschneiden, und die Wunde mit ein wenig Diachylon- oder Saftpflaster mit Gumi zur Eiterung bringen, wodurch die Wurzeln der Warzen ausgerottet werden.

den. Das beschriebene Pflaster wider die Hüneraugen thut gleiche Dienste. Ueberhaupt muß man sich sehr in Acht nehmen, auf Theilen, die empfindlich sind, dergleichen scharfe Mittel anzuwenden.

Hilfsmittel für Ertrunkene.

Wenn sich ein Ertrunkener länger als eine Viertelstunde unter dem Wasser befunden hat, so darf man zwar nicht sicher glauben, ihn wider zu sich selbst zu bringen, (oft stirbt er, wenn er nur 2 bis 3 Minuten unter dem Wasser gewesen.) Indessen muß man nie den Versuch unterlassen, ihm alle mögliche Hilfe zu leisten, und ja nicht zu frühe darüber müde werden, denn nicht selten geschieht es, daß erst nach 2 oder 3 Stunden unbetrügliche Zeichen des Lebens sich zeigen. Nicht die Menge des Wassers, das der Ertrunkene eingeschluckt hat, sondern die Erstickung, oder der darauf erfolgte Schlagfluß sind die Ursachen des Todes.

Man muß demnach trachten, die Lunge und das Gehirn von der Verstopfung, die aus dem verhinderten Rücklaufen des Geblüts entsteht, zu befreyen, und den gehemmten Kreislauf wieder zu beleben.

Zu diesem Ende zieht man dem Kranken die nassen Kleider schleunigst aus, reibt ihn mit trocknem Leinenzeuge, oder besser, mit warmem Flanelle, legt ihn in ein warmes mit Zucker durchräuchertes Bett, fährt mit Reiben lange Zeit fort, und sucht, wo möglich, ihm durch eine gesunde starke Person eine warme Luft, und, wenn es seyn kann, auch einen Tabacksrauch mittels einer Pfeife, Strohhalms, Trichters u. d. gl. durch den Mund in die Augen mit Verschließung der Nasenlöcher zu blasen.

Zu gleicher Zeit läßt man ihm, wo möglich, die Drosselblutader, das ist: die große Ader am Halse öffnen, und 8, 10 bis 11 Unzen Blut heraus laufen. Eine Aderlaß am Fuße giebt fast niemals, am Arme sehr selten, am Halse fast allzeit Blut.

Auch durch den Hinderleib bläßt man dem Kranken, so bald, und so viel man kann, Tobaksrauch ein. Hat man keine eigne dazu gemachte Maschiene, so steckt man das Rohr einer angezundeten Tabackspfeifen in den Masidarm, wickelt den Kopf der Pfeife in ein mit vielen Löchern durchgelöchertes Papier ein, nimmt dieß in den Mund und bläßt aus allen Kräften. Man kann auch zwey Pfeifen anzünden, sie mit den Köpfen zusammen stecken, und durch das andere hineinblasen.

Weiters giebt man dem Kranken die stärksten riechenden Wässer zu riechen; man bläßt ihn ein Pulver von starkriechenden trocknen Kräutern in die Nase, z. B. von Salbey, Rosmarin, Raute, Münze, und vornämlich Majoran, oder ganz trocknen Toback, oder auch den Rauch von diesen Kräutern; aber besser erst nach der Aderlaß, da die Wirkung sicherer und kräftiger ist.

Viele Feuchtigkeit in den Mund zu gießen wäre gefährlich; weil, da der Kranke nichts verschlucken kann, die Erstickung nur unterhalten würde. Es ist genug, ihm einige Tropfen von einer reizenden Feuchtigkeit zu geben, welche ihn aufwecken kann: so bald als sich einige Bewegung äußert, muß man ihm binnen einer Stunde 5 bis 6 Löffel voll von sauerem Meerzwiebelhönig, mit warmen Wasser verdünnert, eingeben. Anstatt dessen dienet auch ein warmer Thee von Kardobenediktèn, oder Salbey, oder Kammillen mit Hönig versüßt. Wenn man nichts anders hat, giebt man laues, und wenig gesalzenes Wasser. Andere Brechmittel, die einige anrathen, führen immer Nachtheil mit sich, und sind daher zu unterlassen.

Wenn der Kranke schon einige Zeichen des Lebens von sich giebt, muß man die Hilfsmittel deßhalb nicht aussetzen, denn sie sterben zuweilen auch nach diesen ersten Bewegungen, und wenn sie auch völlig wieder zum Leben gebracht werden, so bleibt doch im-

immer eine Beklemmniß, ein Husten, ein Fieber, mit einem Worte, eine Krankheit zurücke. Daher muß man oft am Arme Aderlassen, und nachher häufig vom Gerstentranke, oder Holderthee zu trinken geben, bis der Kranke gänzlich geneset.

Eine Weibsperson, an welcher man nicht die geringste Empfindung verspürte, die ganz erstarrt, mit verschlossenen Augen, aufgesperrtem Munde, aufgeloffenem Gesichte, braun, blau, am ganzen Leibe geschwollen, und mit Wasser angefüllet, als todt danieder lag, legte man nackend auf ein Bett, so 4 Finger hoch mit erwärmter Asche bedeckt war, und bedeckte sie ebenfalls mit gleicher Asche. Auf den Kopf setzte man ihr eine Mütze, und um den Hals einen mit solcher Asche gefüllten Strumpf. Ueber alles dieses deckte man die Bettdecke. Nach einer halben Stunde zeigte sich der Puls wieder, und sie schrie: Ich muß erfrieren. Man gab ihr ein wenig Brantwein, und ließ sie 8 Stunden lang also liegen. Endlich kroch sie aus der Asche heraus, und empfand keine andere Beschwerde, als eine Mattigkeit, die sich den dritten Tag darauf verlor. Man hätte um deßwillen die obgemeldten Mittel nicht beyseyt setzen sollen. Erwärmter Sand mit Salz, oder Salz allein, würde gleiche Wirkung gethan haben. Man könnte auch an dessen Stelle Stallmist brauchen. Ein sechs Stunden lang unter Wasser gewesener Mensch hat auf diese Art sein Leben wieder erhalten.

Eine heilsame Salbe wider den kalten Brand bey Verwundungen.

Man nimmt ein Pfund gemeinen Alaun, ein halb Pfund weissen Vitriol, eben so viel grünen Vitriol, ein halb Pfund Salpeter, und gleiches Gewicht gemeines Salzes; dieses zusammen wird in einem irdenen Topfe auf ein schwaches Feuer gesetzt; man schüttet eine hinlängliche Menge Essig daran, bis es fließend wie Hönig wird. Hernach mischt man

3 Un-

3 Unzen Bleyweis, eine Unze rothen Bolus, 2 Unzen und 2 Quintel Weihrauch, und eben so viel Myrrhen darunter; rührt es um, bis es verrauchet, und eine Massa daraus wird. Zum Gebrauche wird eine, zwo, oder drey Unzen von diesem Taige zerrieben, mit acht, zehn, zwölf Unzen gemein Eßigs getränkt, alsdann ein Stück Leinwand darein getaucht, und auf die Wunde gelegt. Diese Operation wird alle 4 oder 8 Stunden wiederhollt.

Wider die Brustwassersucht.

Die Brustwassersucht entsteht aus einer, oder in beyden Brusthöhlen sich anhäufenden wässerichten Wesen.

Anfangs erkennt man diese Krankheit selten, sie schleichet sich gemeiniglich unvermerkt, und ganz langsam ein, und wird sie endlich kennbar, so hat das Uebel meistens schon überhand genommen, und wird sehr oft unheilbar, besonders, wenn zu gleicher Zeit noch ein anderer Fehler in der Lunge ist.

Diese Krankheit entsteht gar oft dadurch, wenn Leute häufig, und am ganzen Leibe schwitzen, sich dann erkälten, und den Schweiß gähling zurücktreiben: am öftesten aber ist sie eine Folge von langwierigen Lungen- und Brustkrankheiten.

Die mit der Brustwassersucht behafteten Kranken hüsteln immer trocken, oder wenn sie auch eine Auswurf hervorbringen, so ist selbiger nur wässericht schäumend; reden sie lange, oder etwas heftiger, gehen etwas länger spazieren, oder steigen auch nur über eine kleine Anhöhe, oder machen eine andere beträchtliche Bewegung, dann kommen sie gleich außer Athem, und können nicht fortsetzen; sie können immer frey und tief einathmen, sehen aus, und schöpfen auch immer so Athem, wie jene Leute, die nach vielem Laufen, oder heftiger Bewegung gänzlich abgemattet sind. Begeben sie sich zu Bette, und fangen zu schlafen an, dann werden sie bald und gähe von ei-

ner erstickenden Bangigkeit überfallen, sie erwachen, stehen eilends auf, eröffnen die Fenster, suchen Luft und Linderung, und wenn in beyden Brusthöhlen häufiges Wasser ist, so können sie niemals geradeaus liegen, sondern müssen sietzen, den Kopf, die Brust mehr als gewöhnlich erhoben halten; ist aber das Wasser nur in einer Höhle, dann liegen sie auf der kranken Seite ziemlich leicht; wenden sie sich aber auf die gesunde, dann entsteht alsogleich eine große Aengstigkeit, und gewaltiger Husten; bisweilen schwellen solchen Kranken die Füsse, und schöpfen sie um vieles leichter Athem, fällt aber diese Geschwulst wiederum, dann wird gleich darauf auch das Athmen wieder schwerer; manchwal schwillt ein, oder der andere Arm oder beede zugleich, oft auch werden diese Theile schlapp, unempfindlich oder lahm, einigemal aber merkt man ein Schlottern in der Brust, und wenn solche Kranke aufrecht stehen, so empfinden sie eine Schwere und Spannung auf dem Zwerchfelle, die Rippenweichen schwellen ihnen auf, und es erhebet sich der ganze Bauch, besonders aber in der obern Gegend, das Einathmen ist damals freyer; hiedurch wird aber fast allzeit ein spannender Schmerz sowohl am Rücken, als am Ende des Brustblattes erweckt; oft fühlen sie im Stehen einen stechenden, oder heftig spannenden Schmerz mitten aufrechts durch die Brust, und verfallen in eine Uebelkeit, oder das Herz fängt ihnen zu zittern an, und der Puls verschwindet.

In dieser Krankheit gehet meistens sehr wenig Harn, und dieser ist klar und wässericht, zu Zeiten auch trübe, und macht einen rothen ungleichen Satz.

Der Puls ist sehr oft schwach, klein, ungleich, aussetzend, manchmal ist er auf einem Arme ganz heftig, und gleich auf dem andern hingegen schwach und ungleich.

Wenn das Uebel noch nicht sehr eingewurzelt hat, und in der Lunge kein anderer Fehler steckt, dann be-

beobachtet man sehr oft einen freyen, gleichen und geschwinden Puls.

Schweistreibende Mittel verschaffen selten in der Brustwassersucht große, und baldige Linderung, deßwegen muß man, wenn diese Kranke gute Kräfte haben, alle zweyte, oder dritte Tage ein starkes Abführungsmittel geben. Dergleichen ist ein aus 50 Granen Jalappenwurzel-Pulfer, mit 5 Gran versüßten Sublimat vermenget. In der Zwischenzeit aber sind Harntreibende Arzneyen anzuwenden. Man zerschneide zu diesem Ende der 5 auflösenden Wurzeln jeder 3 Quintel, gieße sie mit genugsamen Wasser durch eine halbe Stunde wohl ab, seige den Ueberrest zu einer halben Maaß durch, und vermische damit 3 Quintel flüßiges Blätterweinsteinsalz, und 4 Loth Fenchelsyrupp, und gebe davon alle zwote, oder dritte Stunde eine Schale voll warm; oder brauche eine aus gleichen Theilen Kreuzblümleinwurzel, und süßem Holze bestehenden Thee.

Gehet hiedurch vieles Wasser aus dem Leibe, und wird der Athem nach und nach leichter; dann fährt man mit dieser Heilungsart fort, doch ist nach verschaffter merklicher Besserung das abführende Mittel seltener zu widerholen nöthig.

Oft geschieht es, daß diese abführenden Arzneyen zwar vieles Gewässer wegnehmen, allein der Athem wird nicht leichter, der Kranke klagt über Brennen und sich vermehrende Aengstigungen, und Trockenheit auf der Brust, die Huste nimmt zu, die Kräfte hingegen nehmen ab.

Bey solchen Umständen muß man den Gebrauch der abführenden Arzneyen unterlassen, und sich allein der harntreibenden Mittel bedienen.

Und verschaffen auch diese keine Linderung, dann ist es um denn Kranken geschehen; und es bleibt nichts übrig, als der Bruſtschnitt: man muß aber damit nicht zu lange warten, weil auch davon nicht vieles zu hoffen ist, wenn der Kranke zu sehr entkräftet ist,

und die Krankheit zu lange in ihrer Heftigkeit gedauert hat; doch hilft auch der Brustschnitt niemals, wenn diese Krankheit von einem Uebel in der Lunge herrührt.

Solchen Kranken aber, welchen die Füsse mit Erleichterung des Athems schwellen, nützet es oft sehr viel, wenn man täglich ein = bis zweymal die geschwollenen Füsse über den Dunst eines angezündeten Weingeistes hält, und dadurch in diesen Theilen einen heftigen Schweiß verursacht.

Es vergeht hierauf anfangs die Geschwulst gähe, und der Kranke scheint ängstiger und beklemmter zu seyn: allein man muß deßwegen von diesem Mittel nicht abstehen, sondern mehrere Tage nacheinander fortfahren, und so wird oft große Linderung verschafft, und einige genesen davon.

Man kann auch diese Geschwulst mit beßtem Erfolge schröpfen, oder an den Armen und Füssen Fontanelle setzen; eine an der Brust ganz tief gezogene, und lange Zeit fliessend erhaltene Schnur hat manchmal auch vieles genutzt.

Wider Nagelgeschwüre.

Ein Nagelgeschwür ist diejenige Vereiterung, die oft aus verschiedenen Ursachen, hauptsächlich aber durch eine Quetschung um die Nagelwurzel, oder den sogenannten Saum zu entstehen pflegt.

Dieses wenigbedeutende Uebel dauert oft dem Kranken sowohl, als dem Wundarzte zu lange; weil es nicht so leicht als andere, an einem andern Theile des Körpers befindliche, oft beträchtlichere Geschwüre heilet. Man hat demnach der Ursache dessen nachgespürt, und gefunden, daß ein rauhes Stückchen des Nagels an der Seite desselben durch ein immerwährendes Stechen einen Zufluß von Säften verursache, und dadurch das Austrocknen des Geschwürs verhindere. Diesem Fehler abzuhelfen, muß man solche schädliche Ecken des Nagels mit einem Zängelchen

auswärts beugen, und entweder trockne, oder eine mit nachstehendem Wasser befeuchtete Karpie darunter stopfen, so trochnet das Geschwür binnen ein paar Tagen.

Zu bemeldtem Wasser kocht man eine halbe Maß weissen Weins, 2 Loth Alaun, und 2 Loth Hönig, und hebt es sodann zum Gebrauche auf. Wenn hingegen schon wildes Fleisch da wäre, so müßte solches mit gebranntem Alaune, oder blauem Vitriol zuerst weggepeitzt werden.

Von dem vielfachen Nutzen des Hollunders in Absicht auf die Gesundheit.

Aus dem Holder sind nicht nur die Beeren, womit der gemeine Mann, als mit einer Leckerspeise im Herbste sich labet und sättiget, sondern überhaupt alles, als Wurzel, Rinde, Blumen, und sogar die Blätter, alles nämlich zur Arzney und Gesundheit der Menschen nützlich und anwendbar.

Die Wurzel des Hollunderbaumes hat eine purgirende, und, in größerer Dosis genommen, eine brechenmachende Kraft. Wenn man das Wasser, worinn sie abgekocht ist, nach und nach in kleinerne Portionen nimmt, bis es zu widerstehen, oder ein Uebelkeit zu verursachen anfängt, so treibt sie den Harn. Nach diesen dreyfachen Wirkungen ist die Wurzel des Hollunders also eines der dienlichsten Mittel wider die Wassersucht.

Die von den jungen 3= oder 4jahrigen Aesten genommene Rinde, wovon die obere graue zuvor abschabet wird, hat eine mit der Wurzel ganz ähnliche Kraft. Wenn sie im Wasser gekocht, und in einer starken Dosis genommen wird, macht sie Brechen, in einer mäßigen führt sie ab, und in einer kleinern treibt sie den Urin. Man kann daher 3 Loth davon in einem Seidel Wasser abkochen, und davon alle halbe Stunde eine Schaale voll trinken, bis die gesuchte Wirkung erfolgt

Zwey Quintel von dieser Rinde in Wein eingenommen, sind als ein abführendes Mittel hinlänglich.

Die Blätter werden auf rothlaufartige und wässerigte Geschwulsten und Flecken, so wie die geschabte Rinde aufgelegt.

Die ersten Sprößlinge des Hollunderbaumes können als eine der unschuldigsten, aber nützlichsten Frühlingskuren gebraucht werden. Drey Loth derselben, mit einem halben Seidel Molken ausgekocht, und des Morgens getrunken, oder als Salat in größerer Menge gegessen, machen eine reichliche Oefnung des Leibes, verdünnen und reinigen das Geblüt, und treiben zugleich den Urin.

Die Blumen vom Hollunderbaume sind unter allen Blumen, die uns die Gewächse auf den Feldern und Gärten anbiethen,, die heilsamsten. So lange sie frisch sind, haben sie eine abführende Kraft, gedörrt werden sie als Thee mit Wasser abgegossen, oder als ein distillirtes Wasser innerlich zur Verdünnung des Bluts, zur Beförderung eines gelinden Schweißes und Urinflußes in Flußfiebern, Blattern, Masern, beym Rothlauf, wenn es nicht von der Galle herrührt, und bey allem von einer verhinderten Ausdünstung herkommenden Krankheiten mit Nutzen gebraucht, und hierinn nicht leicht von einem andern Mittel übertroffen. Welche Dienste die Blumen thun, wenn sie in sogenannten Kräutersäcken auf die mit dem Rothlaufe behafteten Theile gelegt, und mit Wasser, oder Milch abgekocht, oder als Breyumschläge bey harten, schmerzhaften und entzündeten Geschwulsten, beym Gliederreissen, Podagra u. d. gl. gebraucht werden, lehrt die Erfahrung; denn sie zertheilen, lösen auf, und lindern die Schmerzen. Den größten Nutzen beweisen sie in krebsartigen Geschwüren. Sie heilen zwar das Uebel nicht, doch reinigen sie die Wunde von den in sich gesogenen fressenden Theilen.

Die Beeren vom Hollunderbaume beweisen eine nicht mindere Heilungskraft. Man kocht den ausgepreßten Saft bis zur Hönigdicke ein, und giebt das Mus zu einen Eßlöffel voll mit einem tüchtigen Nachdrunke von Holluuderthee zum Schwitzen ein. Ingleichen wird aus dem ausgepreßten Safte durch die Gährung ein Essig bereitet, welcher die Stelle des Gift-widerstehenden Theriakalischen Eßigs vollkommen vertreten kann, und als eines der kräftigsten Präservativmittel gegen graßirende ansteckende Krankheiten, wenn er öfters Eßlöffelweis genommen wird, anzusehen ist. Man kann ihn mit größerm Vertrauen, und ohne Besorgniß für anderweitigen Schaden gebrauchen, als die berufenen Pesttropfen, die Bezoar und Goldtinkturen, die durch ihre erhitzende Kraft und Eigenschaft hierinnen wenig nützlich sind.

Wieder die Entzündung.

Wenn den Säften des Menschen die gehörige Flüßigkeit mangelt, und sie allzusehr und feste zusammen hängen, dann wird das Blut dick, und es entsteht eine Dickblütigkeit.

Allzudickes und zu festes Blut kann nicht frey, noch ohne große Beschwerde durch die sehr engen Ende und Spitzen der Pulsadern durchfließen, deßwegen reibt es sich an diesen Theilen zu sehr, und reitzet sie dadurch im ganzen Leibe eine große Hitze entsteht; und da der ganze Umlauf des Bluts beschwerlicher ist, so verdoppelt auch das Herz und die Pulsadern ihre Kräfte, diese Beschwerlichkeit zu überwinden, sie vertoppeln daher auch ihre Bewegung, und verursachen ein Fieber, das man wegen der großen Hitze und Heftigkeit ein Entzündungsfieber nennt.

Bleibt nun das allzudicke Blut in einigen Enden der Pulsadern stecken, so verursacht es in diesen Theilen eine Verstopfung, wird solche durch den Trieb des nachkommenden Bluts nicht gleich gehoben,

ben, so hemmet sich in diesen Theilen der freye Durchfluß desselben, wodurch nun das Herz und die Pulsadern noch mehr gereitzt werden, und das Fieber anwächst. Durch diesen vermehrten, und viel heftigern Trieb des Blutes wird die schon gegenwärtige Verstopfung vergrößert, die verstopften Gefässe werden ausgedehnt, dadurch werden alle andern in die Runde herumliegenden Gefässe gedrückt, und in selben der freye Durchlauf des Blutes gehindert. Hierauf nimmt in mehrern Gefässen immer die Verstopfung zu; und mit selber das Fieber, bis sich endlich eine hellrothe, sehr schmerzende, gespannte, heißbrennende und klopfende Geschwulst erhebt, welche eine Entzündung genennt wird.

Eine solche Entzündung kann sich in allen, sowohl äußerlichen als innerlichen Theilen ansetzen, und sind die innerlichen immer gefahrvoller, als die äußerlichen.

Jede Entzündung kann sich entweder ganz gelind auflösen, oder zertheilen, oder sie kann in Eiterung übergehen, oder aber, wenn keines von beyden erfolgt, so entsteht der kalte, oder heiße Brand; doch geschieht es auch zu Zeiten, daß das Fieber, der Schmerz, die Röthe, und die Hitze verschwinden; hingegen bleibt eine Härte zurück, wenn nämlich die verdickten Säfte mit den Gefässen verwachsen.

Der erste Ausgang ist der leichteste und heilsamste, der dritte aber der gefährlichste, und an innern Theilen allzeit tödtlich.

Bey der Eiterung kann oft die Natur, und am öftesten die Kunst helfen; doch zieht auch diese, wenn sie innere Theile und Eingeweide ergreift, durch ihre Folgen öfters den Tod nach sich.

Setzet sich aber eine Entzündung in drüsigten Theilen an, so verbleibt nicht selten ein knotichte Verhärtung zurück, welche bisweilen schmerzend, und krebsartig wird.

Man kann hofen, und gleichsam vorher sehen, daß sich die Entzündung auf eine gelinde Art auflösen

und zertheilen werde, wenn selbige nicht gar zu heftig, und nicht groß ist, wenn das Blut nicht gar zu sehr verdicket, oder durch eine besondere Schärfe verdorben, wenn das Fieber ganz gemäßigt ist, und auch eine baldig estandhafte Erleichterung verschaffen.

Beobachtet man hingegen das Gegentheil, dann ist eine Eiterung, oder in Ansehung der immer sich vermehrenden gefahrvollen Zufälle der Brand zu befürchten.

Bey allen wahren Entzündungen ist die kühlende, und das Blut verdünnende Heilungsart nothwendig; alle hitzige Arzneyen verschlimmern die Entzündung, und befördern den Brand.

Das Blutlassen ist das erste und nothwendigste Mittel, und selbiges muß nach Verhältniß des Fiebers, der Kräfte des Kranken, und der Häftigkeit der Entzündung öfters widerhollt werden.

Das erstemal muß man allzeit wenn die Entzündung heftig ist, eine beträchtliche und ausgebende Menge Bluts aus den Adern fließen lassen, nämlich von 12 bis 20 Unzen, wenn es die Beschaffenheit des Kranken erlaubt.

Ist ein sehr reitzbarer, und zum Leben höchst nothwendiger Theil entzündet, z. B. das Gehirn, die Lunge, das Herz u. s. w., dann läßt man das erstemal so viel Blut heraus, bis der Kranke matt wird, oder ihm eine kleine Ohnmacht zustößt.

Bey den übrigen wiederholten Blutlassen aber muß man behutsam seyn, damit der Kranke nicht zu sehr geschwächt, sondern nur das Fieber dergestalt geschwächt werde, daß der Kranke keine große Hitze, oder Durst mehr hat, und der Puls an seiner Stärke dem natürlichen gleiche.

Mit dem Blutlassen müssen dem Kranken häufige abkühlende, erweichende und verdünnende Getränke z. B. ein Wasser, worinn in einer Maß 6 Loth rohe Gerste durch eine halbe Stunde gekocht, und ein Quintel gereinigten Saliters mit 4 Loth Sauerhönig beygemischt worden. So kann man z. B. 20 Gran

Krebsaugen, und 10 Gran gereinigten Saliter zu einem Pulver gemacht, und vermischt, auf einmal, oder alle Stunden zween Löffel voll von einer aus 16 Loth Holderblüthenwasser, 4 Loth verdickten Hollundersaft, und zwey Loth Weinbeerlsyrupp bereiteten Arzney eingeben.

Wo die Hitze und das Fieber groß, der Leib verstopft, oder wenigstens nicht genugsam fließend ist, sind erweichende und kühlende Klystiere, oder auch gelind abführende Mittel nothwendig. Zu letzteren kann man 2 Loth Eybischwurzeln, und 4 Loth Tamarinden zerschneiden, in genugsamem Wasser durch eine Viertelstunde sieden, sodann den Ueberrest zu einem großen Seidel durchsiegen, ein halbes Quintel gereinigten Salpeter, drey Loth Manna, und 2 Loth Weinbeersyrupp beymischen, und davon alle Stunden eine Schale voll brauchen.

Aeußerlich legt man auf den entzündeten Theil beständig warme, erweichende Umschläge, oder Köchlein von schleimichten Kräutern abgesotten.

Geben diese Arzneyen nicht aus, dauert der Schmerz noch mehrere Tage in seiner Heftigkeit fort, und fühlet der Kranke beynebens öfters einen fliegenden Schauer; dann ist es gemeiniglich ein Zeichen, daß keine Zertheilung mehr vor sich gehe, sondern daß die Eiterung ihren Anfang nehme.

Die Eiterung wird durch den Schmerz, und das Fieber befördert, welches allzeit beym Anfange derselben vermehrt wird. Deßwegen würde man sehr unbehutsam und schädlich handeln, wenn man auch in diesem Falle, wo keine Zertheilung mehr zu hoffen ist, ohne dringende Ursachen durch vieles Blutlassen, oder abkühlende und niederschlagende Arzneyen den Kranken zu sehr entkräftete, und dadurch die Natur zu sehr in ihrem Werke hinderte.

Währender Eiterungszeit giebt man dem Kranken vieles erweichendes Getränk, z. B. einen Thee von 6 Loth Eybischwurzeln, 2 Hand voll Eybischkraut,

und 2 Loth süßen Holz, und fährt fleißig mit den äußerlichen erweichenden Umschlägen fort. Geht hingegen die Eiterung zu langsam von statten, dann kann man auch den erweichenden Umschlägen reitzende, und zeitigende Mittel beymischen, damit die Eiterung geschwinder vollendet werde.

Sobald die Eiterung gemacht ist, dann läßt meistentheils der Schmerz und das Fieber merklich nach, und dazumal muß man alsogleich trachten, dem Eiter nach Möglichkeit durch die Kunst einen Ausgang zu verschaffen, wenn die Natur sich nicht selbst hilft, und den Ausgang anzeiget.

Wenn keine Zeichen einer angefangener Eiternng vorhanden sind, und sich die Zufälle immer verschlimmern, die Schmerzen brennend, und dem Kranken unerträglich werden, dann ist der Brand zu befürchten.

Sobald dieser seinen Anfang nimmt, so vermindern sich die Schmerzen, und hören oft gänzlich auf; der Kranke scheint sich selbst, und allen andern besser, und ausser Gefahr zu seyn; allein er ist schwach, sein Puls wankend, klein, ungleich und aussetzend, die äußern Glieder sind kalt, die Lippen blau, die Augen hohl, der Athem ungleich und ein klebender Schweiß überströmt den ganzen Körper. Aus diesen und andern untrüglichen Zeichen erkennt man, daß diese gähe hervorgekommene und den Umstehenden anscheinende gute Besserung betrieglich sey, und den Tod ankündige.

So bald man auch nur das geringste Zeichen des zu befürchtenden Brandes bemerkt, muß man alsogleich die kühlenden und erweichenden Arzneyen fahren lassen, und solche Getränke und Mittel beybringen, welche die Kräfte des Kranken erhalten, selbige mehren, und der Verderbniß und Fäulniß widerstehen. Dergleichen sind folgende: Anderthalb Seidel gekochtes Gerstenwasser, mit 6 Loth guten Weins vermischt, nach Belieben Schalenweis zu trinken; oder

oder alle zweyte Stunde eine Schale voll von einer aus 2 L. Mandeln 2 L. Melonenkern, 8 gr. Kampfer, 2 Loth Zucker, und Wasser, so viel nöthig, bereiteten Kernmilch, oder alle zweyte Stunde ein Pulver von 1 Gran Kampfer, und 20 Granen Krebsaugen, mit einer Schale voll Thee aus Rauten = Melissen = und Quendelkraut zu gleichen Theilen vermischt. Hier ist oft auch die Fieberrinde das wirksamste und einzige Mittel; man giebt daher alle Stunden oder alle zweyte Stunde zween Löffel voll von einer aus 2 Loth des feinsten Fieberrindepulvers, 20 Loth Rautenwasser 6 Loth guten Wein, und 4 Loth Krausmünzensyrupp vermengten Mixtur. Und sollte der Kranke keine hinlängliche Menge, unter welcher Gestalt es immer sey, hinunter schlücken können, dann muß man ihm selbe auf eine andere Art durch Klystiere beybringen.

Dieses Mittel ist für sich oft ganz allein im Stande den Brand zu hindern, oder denselben, wenn er schon gegenwärtig ist, und besonders in den äußerlichen Theilen des Leibes sich befindet, von den noch übrigen gesunden abzusöndern.

Wider fließende Augen, Ohren und Nasen bey Kindern.

Diese Flüsse dürfen nicht mit Gewalt gestopft, oder mit Bleyweiß zurück getrieben werden. Ein zarter Töpferthon ist zum Einstreuen sicher, und äußerlich hinlänglich, wenn es hinter den Ohren naß ist um die innerliche Schärfe zu dämpfen, läßt man öfters ein menig warme Milch in die Ohren laufen, und befeuchtet Baumwolle mit Wein, worinn eine gestossene Gewürznelke gekocht ist, um sie in die Ohren zu stopfen. Auf fließende Augen kann man Quittenschleim oder Rosenwasser, worinn ein oft angebrantes Stück Weyhrauch oft ausgelöscht worden, nachdem man es durchgesiegt, und mit eben so viel Fraunmilch vermischt hat, auf leinene Tücher aufle-

gen, welche man hineintaucht, und die Nacht über auf den Augen liegen läßt.. In die Nase dient beym Schnupfen Majoranwasser, und Majoranpulver, oder daß man die Nase mit Eyeröl oft bestreiche. Jedoch sind bey allen diesen Krankheiten dann und wann innerliche Purganzen nöthig.

Was man mit Leuten machen soll, von denen man nicht gewiß weis, ob sie tod sind.

Oft geschieht es, daß Leute, besonders die Weibspersonen, in langer Ohnmacht wie todt da liegen, und einen, auch zwey bis drey Tage lang kein Zeichen des Lebens von sich geben. Man kann es aber doch erkennen, daß sie nicht ganz tod sind, wenn noch einige Wärme an irgend einem Theile des Leibes verspüret wird, und wenn die Farbe im Gesichte noch nicht ganz erloschen ist. Solche Personen darf man nicht sogleich begraben, sondern zuerst abwarten, ob sie nicht wieder erwachen, oder man muß sie zu erwecken sich alle Mühe geben. Man legt z. B. eine Person, von der man zweifelt, ob sie wirklich todt sey, nicht auf das Brett, sondern läßt sie noch immer im warmen Bette, und setzt Schrepfköpfe auf die Brust, zwischen die Schultern und auf die Dickbeine, und schrepft diese Theile. Den ganzen Leib läß man mit groben gewärmten und mit Wachholderbeeren durchräucherten Tüchern reiben, und beym Reiben den Bauch sanft nach der Brust drücken. Wenn es noch nicht helfen will, legt man spanische Fliegenpflaster hinter die Ohren. An die Füsse legt man gewärmte Ziegelsteine, und reibt die Fußsohleu mit Bürsten.

Wenn nun der Todtscheinende wieder Zeichen des Lebens von sich giebt, so hält man ihm heißes Brod unter die Nase, und gießt ihm etliche Löffel voll warmen Wein ein, und fährt mit gelindem Reiben und Erwärmungen fort, bis er sich gänzlich erholet hat.

hat. Auf diese Art sind schon viele Todtscheinende, besonders Gebährende und neugebohrne schwache Kinder wieder zum Leben erweckt worden.

Es ist also diese Vorsicht höchst nothwendig, daß niemand vor dem dritten Tage begraben werde, damit wir nicht durch Nachläßigkeit bey dem zu frühen Begraben Mörder an unsern Nebenmenschen werden.

Wie man mit erfrohrnen Leuten umgehen soll.

Erfrorne Leute sind oftmals, wenn sie nicht gar zu lange in der Kälte gelegen haben, nicht wirklich todt, sondern nur erstarrt, und man kann sie wieder aufthauen, wie einen gefrornen Apfel, wenn man vorsichtig mit ihnen umgeht. Ich will euch eine gar schöne und wahrhafte Geschichte erzählen, wie ein Erfrorner wieder zum Leben erweckt worden ist.

Der Schinder zu Kalbsdorf schickte seine beyden Söhne über Land am 26. Dezember, da eben ein ziemlicher Schnee lag, der vor Kälte unter den Füssen knitterte. Jungens, sagt er, geht frisch drauf los, und sauft mir keinen Branntwein unter wegs! der macht müde und dämisch in der Kälte, und wenn sich da einer einmal niedersetzt, und ausruhen will, so muß er erfrieren, da ist bey Gott Gnade! trinkt lieber eine Kanne Bier! kalt Bier wärmt, wenn man drauf marschirt.

Michel, der älteste Sohn des Schinders, gehorchte seinem Vater, und da sie eine Strecke zusammen giengen, so enthielt sich auch Stöfel der Jüngste, des Branntweins, bis sie von einander schieden. Nun kehrte Stöfel im nächsten Wirthshause ein, und trank einen Branntwein; im zweyten wieder einen, und da er in die Stadt kam, wo er Schünken verhandeln sollte, setzten ihm die Kaufleute auch ein Gläschen vor. Er that Bescheid, — schloß den Handel, und gieng wieder nach seiner

Heimath zu. Der Weite nach hätte er diese auch bey guter Zeit erreichen können; aber es wurde Nacht, und er kam nicht. Da thaten seine Leute fast kein Auge vor Angst zu, und mit Tages Anbruch machten sich sein Vater und Bruder auf den Weg, um zu sehen, wo er geblieben sey. Und sieh da! ganz nahe über dem zweyten Dorfe fanden sie ihn ganz hart gefrohren am Wege liegen. Sie banden ihn aufs Pferd, und brachten ihn ins Dorf, wo sie den Erstarrten in das nächste Haus, das dem Schulmeister gehörte, bringen wollten.

Der Schulmeister Grützmüller, ein gar bescheidener und ehrlicher Mann, der den Bauern oft mit gutem Rath und That schon verhilflich gewesen war, kam eben von dem Pfarrer zurück, als man den erstarrten Leichnam in die warme Stube tragen wollte. Halt! schrie er um Gottes willen! ihr ermordet den Menschen, wenn er noch lebt! und so stieß er die Leute zurück, uud machte in aller Eile auf dem Hofe ein Lager von Schnee, etwa zwey Hände hoch. Zugleich ließ er den Erfrornen nackend ausziehen, und die Kleidungsstücke, welche nicht losgiengen, herunterschneiden. Darauf legte er ihn auf den Schneehaufen, und schaufelte mehr Schnee dazu, und deckte damit den ganzen nackenden Menschen über und über, daß weiters nichts frey blieb, als der Mund und die Nasenlöcher. Den Schnee drückte er auch überall fest an, etwa zwey, bis drey Finger dick, und wenn er da oder dort zu schmelzen anfieng, legte er frischen Schneee auf den Fleck.

Der Vater und Bruder, und die übrigen Leute wollten es schlechterdings nicht leiden, daß es der kluge Schulmeister so machen sollte. Sie meynten, der Mensch müßte auf solche Art erst recht erfrieren. Aber weils ruchbar wurde im Dorfe, was für ein Unglück geschehen sey, so kam der Herr Pfarrer auch dazu, und der trat auf die Seite des Schulmeisters, und lobte ihn, daß ers recht gemacht hatte. Während

rend dessen, daß die Leute nun so da standen, fragte der Pfarrer: Ob der Hausfrau etwa Aepfel erfroren wären, so wie es ihm ergangen sey? Und das traf gerade zu. Da ließ er einen solchen erfrornen Apfel auf den warmen Ofen legen, und einen andern legte er in ein Gefäß mit Wasser, das er frisch aus dem Bache schöpfen ließ, und zu dem er noch zerstossenes Eis hinzuthat, damit es kälter würde. Da nun der Apfel eine Viertelstunde darinn gelegen hatte, war er wieder so schön und fest, als ob er nicht gefroren gewesen wäre. Dagegen der andere, der auf dem Ofen aufgethauet war, Farbe, und Geschmack verlohren hatte. Da seht ihr, Leute! sagt er nun, die stärkere Kälte zieht den Frost heraus: aber schnelle Wärme macht, daß sich die Theile, die der Frost zusammen gezogen hat, zu geschwinde wieder ausdehnen. Darum ist das Fleisch des gewärmten Apfels mehlicht und faulicht geworden, und ein erstarter Mensch muß ohne Barmherzigkeit sterben, wenn man ihn nahe an den heißen Ofen bringt; weil sein Geblüt durch die geschwinde Ausdehnung von der Wärme eben so, wie das Fleisch und der Saft des Apfels, aus der Ordnung kömmt. Wenn euch Ruben, Möhren u. d. gl. erfrieren, könnet ihrs wohl eben so machen, wie ichs mit dem Apfel gemacht habe

Als der Pfarrer noch so sprach, wurde der Schulmeister auf einmal über und über roth im Gesichte vor Freuden, und dankte schon in der Stille Gott, daß ihm sein gutes Werk gelungen sey: denn er hatte bemerkt, daß der erstarrte Mensch zwischen dem Schnee hindurch wieder anfieng Athem zu schöpfen. Frisch zu! schrie er nun zu seinem Weibe, ein warmes Bett zurecht gemacht, und Tücher und Lappen gewärmt! wahrhaftig, Stöfel fieng an, mit einem Gliede nach dem, andern sich zu regen, und sein Vater und Bruder jauchzten vor Freuden, und hätten den Schulmeister schier erdrückt vor lauter Liebe und Dankbarkeit. Dieser trocknete nun den Schnee sogleich

gleich mit warmen, aber nicht heißen Tüchern ab. Alsdann legten sie den Kranken in ein warmes Bett, das sie in einer Stube hingesetzt hatten, die nicht eingeheitzt war, weil dieses schädlich ist. Er ward nun am ganzen Leibe immer röther, und fühlte ein gewaltiges Jucken und Brennen, welches eben das Zeichen war, daß der Frost aus den Gliedern herausgieng. Nur der rechte Fuß blieb noch weiß, und er fühlte nichts daran. Diesen setzte der Schulmeister wieder in ein Gefäß von Schnee, unter welchen er ein paar Hände voll Salz mengen ließ, und ließ ihn darinne, bis er roth wurde, und wieder Leben in ihn kam. Er sagte dabey, so müße mans machen, wenn einer nur einen Fuß, oder eine Zehe, oder ein anderes Glied erfroren hätte, und wenns die Nase, oder ein Ohr wäre; so könnte man den Schnee in Tüchern darauf legen. Sobald Stöfel schlucken konnte, gab er ihm eine Schale Thee von Hollunder- oder Fliederblüthen, mit einem Löffel voll Eßig, und einer Messerspitze voll Hönig vermischt. Der Doktor aus dem nächsten Orte war unterdessen herzugeholt worden. Da er sah, wie der Schulmeister alles so schön angeordnet, und dadurch dem Menschen das Leben gerettet hatte, lobte er ihn sehr. Er schlug nun dem Patienten gleich eine Ader, damit kein Schlagfluß nachfolgen sollte. Hernach verordnete er ein Pulver von 2 bis 3 Gran Kampfer, mit 10 Gran reinen Salpeter, und einen Skruppel Magnesia Salis amari vermischt, und befahl, daß man ihm davon alle 3 Stunden eine Messerspitze voll im Brunnenwasser eingeben, und ihn eine Schale Thee nachtrinken lassen sollte. Die Stube ließ er nun allmählig warm machen, und der Patient mußte in etlichen Tagen nichts essen, als Suppen: aber keine hitzigen Wein- oder Biersuppen. Branntwein sollte er ja nicht trinken bis er völlig hergestellt wäre.

Vor dem Weggehen gab der Doktor den Leuten noch die Lehre: wenn sie in starker Kälte über Feld ge-

gehen müßten, sollten sie statt des Brandweins ein oder zwey kleine Gläserchen guten Eßig trinken, welcher erwärme, und munter erhalte. Sie sollten auch vor dem Weggehen, und unterwegs dem Magen etwas zu thun geben, als Geräuchertes, und dergleichen essen. Die Hände und Füsse sollten sie vorher mit Talg, oder Oel reiben, und die Nase Lippen und Ohren mit Bier waschen, in welches Oel oder Talg getröpfelt worden. Das Nothwendigste aber sey, immer frisch fortzuwandern, und sich nicht zu setzen, wenn auch die Lust zum Schlafen noch so stark wäre. Er erzählte auch einen Fall, daß er einmal einen Erfrornen, der schon zwey Tage gelegen, wieder aufgethauet habe.

Stöfel wurde also durch die Klugheit des Schulmeisters wieder lebendig: und weil seine Leute alles ordentlich brauchten, was der Doktor vorgeschrieben hatte; so wurde er bald völlig wieder gesund.

Wenn nun aber einer das Unglück hat, und erfriert, eben, da kein Schnee liegt, so nimmt man statt des Schnees eiskaltes Wasser, und zerstößt große Stücke Eis, und thut es hinein, damit es noch kälter werde. Alsdann nimmt man leinene Tücher, legt sie zwey= oder dreyfach zusamm, taucht sie in das kalte Wasser, und legt sie fest um den erfrornen Körper herum, und wo ein Fleck trocken werden will, legt man immer frische Tücher auf, bis die Wirkung folgt.

Wie man Leute, die vom Kohlendampfe, und andern Dünsten erstickt sind, wieder lebendig macht.

Man weis viele traurige Beyspiele, daß Leute über Nacht in Zimmern vom Kohlendampfe erstickt sind, wenn sie selbe unvorsichtig stehen gelassen, oder sich zu wärmen, selbe neben dem Bette hingestellet haben, oder aber daß Leute im Keller erstickt sind wenn Bier, junger Wein, oder Aepfel= und Biernmost

most darinn liegt, und in der Gährung ist. Da geht aus dem Getränke durch die innerliche Bewegung eine Art Dunstluft heraus, welche die Lichter auslöscht, und Menschen und Thiere erstickt. Eben dieses geschieht bey den Beckern und Schmieden, wenn sie ausgedämpfte Kohlen im Keller aufschütten. Aus solchen Exempeln ist nun der Aberglaube gekommen, daß gewisse Geister und Gespenster den Leuten die Lichter ausblasen, und ihnen den Hals umdrehen sollen. Man kann aber einem solchen Unglücke auf folgende Art zuvorkommen: Man laufe nicht gerades Wegs in Keller hinein, wo gährendes Getränk, oder ausdünstende Kohlen sind; sondern man werfe, ehe man hinuntersteigt, angezündetes Stroh, oder Papier vor sich hin. Brennt dieses fort, so ist keine Gefahr vorhanden: löscht es aber aus, so muß man bey Leibe nicht gerade zugehen; sondern erst den Keller von den bösen Dünsten reinigen. Man legt nämlich vor die Kellerthüre einen Bund Stroh, und zündet ihn an. Die Flamme davon zieht nun die Luft ausser dem Keller stark an sich, so, daß ein Wind entstehet, welcher die Dünste hinausjagt. Ist der Bund Stroh verbrannt, so macht man die Probe noch einmal. Es ist auch gut, etliche Flintenschüsse hinein zu thun. Geschieht aber ein solcher Fall, daß ein Mensch, der in einem Keller was zu thun hat, zu lange ausbleibt, so muß nicht geradezu ein anderer hineinlaufen, ihn zu suchen, sondern man mus die gefährliche Luft auf die eben beschriebene Art zuerst aus dem Keller schaffen. Auf allen Fall kann man auch eine Kohlenpfanne, eine Schaufel nehmen, darauf ein helles Feuer von Stroh und Reisholz anzünden, und es vor sich her in Keller hineintragen. Die verunglückte Person bringt man alsdann sogleich an die frische Luft, und behandelt sie auf die Art, wie wir es gleich hernach beschreiben werden.

Eben so gefährliche Dünste sind in Kellern, Gewölben, und tiefen Brunnen, welche lange Zeit nicht geöffnet worden: in solche darf man nicht gerade hineinsteigen: sondern es ist besser, daß man etlichemal etwas Schießpulver in eine Scherbe thue, und ein Stückchen brennende Lunte, oder Feuerschwammen auf solche Art hineinlege, daß es über eine Weile das Pulver ergreifen kann. Das Gefäß befestigt man an einem Stricke, oder an einer Stange, und läßt es vorsichtig in das Gewölb, oder Brunnen hinunter, so, daß auch niemand durch das Pulver zu Schaden kommen kann, wenn es anbrennt. Das Losplatzen des Schießpulvers erschüttert nun die Luft so, daß die giftigen Dünste hinausfahren.

Wenn nun eine Person vom Kohlendampfe, oder solchem Dunste in Kellern, Gewölbern, Brunnen, von Bier- oder Weinfässern, wenn man in selbe, wie es oft geschieht, hineinsteigen muß, erstickt worden ist, so braucht man folgende Mittel, um sie wieder zu beleben.

1) Man öffnet eilends Thüre und Fenster in der Stube oder Kammer, wo einer erstickt ist, und bringt den Erstickten an die freye Luft.

2) Man entkleidet ihn geschwind, macht vor allen Dingen die Strumpfbänder, Gürtel, Halsbinde, Schnierleib, und alles, was fest anliegt und drückt, los; legt ihn, wenn es nur nicht bis zum Erstarren kalt ist, im Freyen auf den Erdboden hin, mit dem Kopfe etwas höher, und begießt ihn Eimerweis mit kaltem Wasser. Auch bläst man ihm Luft ein.

3) Unterdessen läuft einer zum Arzt, und ein anderer macht eine Bank zurecht, worauf man den Erstickten setzen, und ihn dran binden kann.

4, Sitzt er darauf fest, so fährt man fort, ihm ein Glas eiskaltes Wasser ums andere aus einiger Entfernung ins Gesicht, und in die Herzgrube zu spritzen. Man legt ihm auch in kaltes Wasser

gedunkte Tücher, oder Stücken Eis unter die Achseln, und auf die Brust.

Sollten aber alle diese Mittel noch nicht wirken, so setzt man die Füsse des Erstickten bis an die Knie in ein laulichtes Fußbad, zu dem nach und nach mehr warmes Wasser zugegossen wird. Der Wundarzt schlägt ihm eine Ader am Halse; man hält ihm Eßig und stärken Branntwein unter die Nase, auch Hirschhornspiritus, und dergleichen. Man bläst ihm aufs neue Luft in die Lunge, und wenn er Zeichen des Lebens von sich giebt, spritzt man ihm wieder frisches Wasser ins Gesicht, und fährt damit lange fort, bis er sich noch mehr erhollt: man kleidet ihn dann wärmer an, führt ihn ein wenig herum, daß er in Bewegung kömmt, und giebt ihm viel Wasser, mit Eßig und ein wenig Salpeter vermischt, zu trinken, und läßt ihn hernach einnehmen, was des Dokter verordnet. Auch kann man Tabaksklystiere in gar hartnäckigen Fällen zu Hülfe nehmen.

Wie man erhenkte, oder erwürgte Menschen wieder lebendig macht.

Zuweilen trägt es sich zu, daß Leute wegen einem großen Unglücke aus Verzweiflung, die schlechten Umstände jemals bessern zu können, oder denen der Verstand durch eine Krankheit verrückt worden, sich selbst erhenken, oder daß sie von bösen Leuten erhenkt werden.

Wer einen Menschen hängen sieht, muß ihn den Augenblick los schneiden, und sich nicht von dem einfältigen Gedanken, als greife man damit dem Schinder ins Handwerk, und werde dadurch unehrlich, hindern lassen, die Barmherzigkeit an seinem verunlückten Nebenmenschen auszuüben. Er mag sich nun selbst gehenkt haben, oder es mag von bösen Leuten geschehen seyn; es mag sein Freund, oder Feind, bekannt, oder unbekannt, Mann, oder Weib; ja wenns auch ein Schelm wäre, wenn er nur nicht

auf

auf Befehl der Obrigkeit gehänkt ist, so muß man ihn abschneiden.

Die Art aber, wie man einen Erhenkten, oder Erwürgten wieder lebendig macht, ist folgende:

1) Beym Abschneiden muß man Acht haben, daß der Körper nicht hart auf die Erden falle: und wenn er liegt, macht man ihm gleich den Strick, das Halstuch, die Hemdeknöpfe, Westenknöpfe, Strumpfbänder, den Leibgurt und Hosenband, oder wenns ein Weibsbild ist das Mieder, und den Rockschnur los.

2) Riecht nun der Körper nicht schon nach Fäulniß und Moder: so bringt man ihn auf ein Lager, von Stroh, und Betten, so nahe als mans haben kann, an einem Orte, wo frische luft ist, nicht in einer dumpfigen, oder heissen Stube. Man kann ihn dahin tragen, oder fahren, nur sachte, und so, daß der Kopf und die Brust höher liegen, als die Füsse. So legt man ihn auch auf dem Lager, welches so gestellt werden muß, daß man rund herum kommen kann. Hier zieht man ihn vollends ganz nackt aus, und bedeckt ihn mit einer leichten Decke. Man läßt ihn aber nicht lange in einerley Lage: sondern legt ihn oft von einer Seite auf die andere.

3) Man schickt eilends nach den nächsten Arzt und Wundarzt; und unterdessen reibt man dem Patienten das Gesicht, den Hals, den Bauch, Rücken, auch Hände und Füsse mit gewärmten, oder durchräucherten Tüchern. Auch nimmt man warmes Wasser, mit der Hälfte Essig, taucht Tücher ein, drückt sie stark wieder aus, und legt sie um den Kopf, Hals, nur so daß Nase und Mund frey bleiben. Wenn die Tücher kalt sind, macht man sie wieder warm, und das Reiben geht unterdessen immer fort.

4) Man hält dem Todtscheinenden gestossenen Kimmel in Eßig gemengt unter die Nase, oder geriebene Meerretig, Zwiebeln, Salbey, aber ja keinen Schwefel. Auch bestreicht man ihm die Schläfe mit Eßig, oder Branntwein.

 5) Man

5) Man weht ihm mit einem Bündel Laub fleißig frische Luft ins Gesicht, und spritzt ihm kaltes Wasser, oder Weineßig hinein.

6) Kömmt der Wundarzt, so schlägt er ihm die Drosselader am Halse, wenn ers versteht; wo nicht, so öffnet er eine Ader am Arme. Viel Blut darf er anfangs nicht weglassen, sondern muß lieber die Ader noch einmal öffnen. Der Arzt und Wundarzt befehlen, was geschehen soll, so bald sie dabey sind. Bleiben sie aber über eine halbe Stunde aus, und der Kranke will sich noch nicht bewegen; so bläst man Luft in ihn, auch giebt man ihm ein Tabackskly stier. Unterdessen wird immer mit dem obigen Reiben fortgefahren, und der Leib, auch Hände und Füsse müssen, so viel möglich, immer dabey zugedeckt bleiben, und unter den Decken gerieben werden. Alles dieses muß wenigstens zwey bis drey Stunden fortgesetzt werden, ehe man schließen kann, daß der Mensch wirklich todt sey.

7) Fängt er aber an sich zu regen, und Athem zu hohlen: so weht man ihm viel Wind ins Gesicht, und bespritzt ihn mit kaltem Wasser, worinn Spiritus, oder Eßig gemischt ist. Man hört nun nach und nach auf zu reiben, deckt ihn etwas wärmer zu, und giebt ihm, wenn er schlucken kann, Löffelweis warmen Thee von Hollunderblüthen, Salbey, Melissen, mit etwas Hönig. Geht das Athemholen noch schwer, so kann man ihm noch ein Klystier von demselben Thee mit Hönig und etwas Salz geben. Bekömmt er nun hinten drein noch ein Fieber, oder andere gefährliche Zufälle, so muß man den Arzt fragen, und er muß wenigstens etliche Tage sich vor heftiger Bewegung, vor Unmäßigkeit sich im Essen, und starken Getränken hüten.

Wird ein solcher Verunglückter nicht wieder lebendig; so müssen ihn die Nachbarn ehrlich begraben, weil er ihr Mitnachbar und Bruder gewesen ist! sie müssen seine hinterlassene Wittwe und Kinder trösten,

und

und denken: Wir alle sind schwache Menschen. — Gott gebe uns einen sanften Tod!

Von Ottern, Krötten, Spinnen, welche den Menschen durch Bisse schaden.

Die Ottern, Vippern, oder Nattern, welche braungelb aussehen, mit einem schwarzen Streife auf dem Rücken, haben in der obern Kinnlade zwey lange und spitzige Zähne, welche inwendig hohl sind, und unter denselben sind Bläschen voller Gift, welches in die Wunde dringt, wenn sie im Zorne mit diesen Zähnen beissen. Davon wird der verwundete bald bleichgelb, schwillt in wenig Stunden sehr auf, bekömmt kalte Glieder, heftiges Erbrechen, und was er ausbricht, ist alles gelb, endlich folgen Zückungen, und der Tod, wofern nicht bald die rechten Mittel gebraucht werden.

Wenn du also in das Bein oder den Arm von einem Otter gebissen wirst, so nimm das Strumpfband, oder sonst ein Band, einen Bindfaden, und binde, so geschwind als möglich, das verletzte Glied etliche Daumen breit über der Wunde so fest, als du es nur leiden kannst. Darauf nimm frische Rinde und Laub von Eschen oder Hollunder, quetsche es, und belege das Glide unterthalb des Bandes rund um damit, und umwickle es mit einem Tuche daß es fest bleibt. Reisse lieber gleich ein Stück vom Hemde, wenn du kein anderes Tuch hast. Sind keine Eschen= oder Hollunderbäume in der Nähe, so nimm frisch angegrabene Erde, und schlage sie um das Glied. Gehe gleich nach Hause, und trinke Thee von Eschen= oder Hollunderrinde, laß eilends den Wundarzt hohlen, und laß ihm sagen, daß er flüchtigen Salmiackspiritus, und Schrepfköpfe mitbringe. Er muß nämlich das Blut mit Schrepfköpfen aus der Wunde ziehen, und dazu die Wunde grösser machen, wenn sie so klein ist, daß kein Blut fließt. Alsdann muß er Salmiakspiritus mit Baum=

öl oder Wasser vermischt hineintröpfeln, und eine damit angefeuchtete Bäusche darauflegen. Das ganze Glied wird darauf über ein Kohlfeuer lange mit Baumöl gerieben, und die Wunde über die Bäusche her mit gequetschten Eschen= oder Hollunderblättern und Rinde verbunden. Innerlich nimm nach dem Alter von 3 bis zu 5 Tropfen Salmiakspiritus in einem halben Glase Wasser ein, und widerhole dieses alle 3 Stunden, und noch öfters, wenn sich die Fälle verschlimmern.

Ist kein Wundarzt zu haben, so streue man bald etlichmal Schießpulver auf die Wunde, und zünde es an, und trinke von Zeit zu Zeit etliche Löffel voll Baumöl. Das Band wird wieder los gemacht, wenn die Wunde ordentlich befolgt ist.

Die Ottern beissen aber nicht eher, als wenn man unversehens auf sie tritt, oder sie sonst erzürnet. Sie sind auch weiters nicht giftig, außer den beyden Giftzähnen, und man kocht Kraftbrühen aus denselben für gewisse Krankheiten. Die Ringelnater oder Wasserschlange, welche ein gelbweißes Halsband hat, und so auch die Blindschleiche, oder Bauchschlange, die man mit einem dünnen Stecken in Stücken zerschlagen kann, beissen nicht und haben kein Gift.

Bespritzt dich eine Kröte, so wasche den Fleck gleich mit Urin, oder mit Salzwasser, das ist, Wasser, worinn so viel Salz zergangen ist, als darinn zergehen will. Hernach koche Hollunderblüthen oder Kammillenblumen im Wasser, feuchte einen Lappen fleißig an, und lege ihn auf die Stelle, oder reibe ihn mit Oel. Sonst sind die Kröten eben nicht giftig, außer der Feuchtigkeit, die sie im Zorne aus ihrem Warzen spritzen.

Die Spinnen sind nicht so giftig, daß man sich davon zu fürchten braucht. Wenn dich eine gestochen hat, so bade das verletzte Ort nur in Milch. Wer eine Spinne unversehens verschluckt hat, und

sich davor eckelt, muß ein Brechmittel nehmen, und wenn es gewirkt 4 bis 6 Tropfen Salmiakspiritus im Wasser.

Von giftigen Wurzeln.

Das schwarze Bilsenkraut blühet im Junius und August. Ihre Blume ist schwarzgelb, mit zarten dunkelrothen Adern durchzogen. Das Kraut wird eine Elle hoch, hat überall hårige, auch etwas klebrige Blätter, einen stinkenden Geruch, und eine lange, dicke, runzelige, auswendig braune, inwendig weiße fette Wurzel. Es wächst allenthalben in Schutt, und Baustellen, Kirchhöfen, an Wegen und Gräben in den Dörfern, und auf dem Felde. Dem, der dessen Wurzel isset, wird es meistens tödtlich. Die Leute kommen davon von Sinnen, verlieren das Gesicht, werden närrisch, und bekommen allerhand Krämpfungen.

Der Wasserschierling hat eine große Wurzel, inwendig weiß, voller kleine Höhlungen mit weißlichtem Safte angefüllet. Sie riecht fast wie Pastinackwurzel; aber eckelhafter, und von außen bemerkt man an ihr fünf und mehr Ringe mit kleinen Grübchen, wie Nadelstiche. Aus dem Knottenringe brechen lange Haare hervor, die wie ein Judenbart aussehen, und im Wasser schwimmen, oder im Schlamme wurzeln. Sie treibt mehrere Stängel, welche zwey Ellen hoch werden. Die Blätter sind fast wie Petersilgenblätter. Der weisse Blumenstrauch ist groß, der Saame wie Petersilgensaame. Der Geruch ist aber das sicherste Zeichen, woran man dieses, und mehr ähnliche Giftgewächse von der Petersilge, dem Körbel, der Pastinackwurzel, und der gelben Möhre unterscheidet; woraus zu schliessen ist, was für eine große Wohlthat von Gott sey, daß wir Nasen haben, und riechen können. Wer eine solche Wurzel aus Versehen für Pastinackwurzel u. d. gl. isset, fühlet bald darauf hef-

tige Magenschmerzen, Schwindel, Brennen im Leibe, Betäubung der Sinne, bekömmt heftige Zuckungen, Blutbrechen, Wahnsinnigkeit und Raserey, bis er unter den fürchterlichsten Verdrehungen der Augen, der Glieder, und der Zunge mit Schaum vor dem Munde wie ein Wüthender den Geist aufgiebt.

Von giftigen Gartenkräutern.

Die Gleiße, oder Hundspetersilge mischt sich oft unter den Körbel und Petersilge. Sie hat aber unter den Blumenschirmen auf der einen Seite drey lange spitzige herunterhangende Blättchen, und die Blätter glänzen stark an der untern Seite: daran kann man sie von der Petersilge dem Körbel- Dill- Fenchel- und Möhrenkraute unterscheiden. Auch darf man nur etwas davon zwischen den Fingern reiben, so stinkt es. Wer ihn statt Petersilge isset, bekömmt Magenschmerzen, Grimmen, schwillt auf, wird am ganzen Leibe schwarzblau, sieht allerley Gestalten vor den Augen, als Katzen und Hunde, muß elendig nach wenigen Stunden sterben.

Eben so gefährlich ist auch der große Schierling, welcher auch Blutschierling, Wuthschierling und Tollkörbel heißt. Dessen Blätter sind oben glänzend, schwarzgrün, und feiner gezackt, als die Petersilge Der Stängel wird 3 Fuß hoch, und hat blutrothe Flecken. Die Blumen haben rothe Punkte. Die Wurzel ist dick, und riecht wie Pastinacken. Man hat Exempel, daß ganze Haushaltungen ums Leben gekommen sind, welche im Frühjahre grünen Kräuterkohl gegessen, und aus Versehen solchen Schierling darunter genommen haben.

Wer nun solch gefährliches Unkraut in einem Garten sieht, muß es gleich ausreissen, und wer Petersilge zum Gemüse putzt, muß sie sorgfältig ansehen und beriechen, ob es rechte Petersilge sey, damit kein Unglück dadurch entstehe.

Von giftigen Beeren und Kirschen.

Die Wolfskirsche, oder Tollkraut, oder auch Waldnachtschatten blühet im July und August, hat dunkelrothe Blüthen, hernach schwarze Beeren, wie kleine Kirschen. Der Stengel ist dunkelroth, 3 bis 4 Fuß hoch, mit einer langen dicken Wurzel. Wer solche Beeren isset, wird blind, bekömmt Verdrehungen der Glieder, unleidendlichen Durst, heftige Zückungen, und wer viel davon gegessen hat, muß unter den heftigsten Schmerzen sterben.

Solcher Beere und Früchte, welche giftig sind, giebt es noch viele andere an Zäunen und Hecken, auch im Walde. Daher Kinder gar keine essen dürfen, als solche, die ihnen von ihren Aeltern gegeben, oder angewiesen worden.

Vom giftigen Gesäme.

Eines der gefährlichsten Giftgewächse ist der Stechapfel. Die Blume ist weiß, und die Frucht braunlicht grau, gestachelt, und hat inwendig zwey Fächer, voll schwarzer Saamenkörner. Diesen verwechseln die Leute oft mit dem Schwarzkimmelsaamen: und weil nun der Schwarzkimmel ein Magenstärkendes, Blähungen treibendes Mittel seyn soll, so geschieht oft das größte Unglück, wenn man statt dessen Stechapfelsaamen braucht.

Eben so schädlich ist auch der Saame von andern giftigen Gewächsen, als von dem Bilsenkraute, dem Schierling und andern. Desgleichen giebt es auch im Getreide verschiedene Gesäme, die giftig sind, und der Gesundheit schaden, wenn man das Getreid nicht davon reinigt. Solche sind der Ackerhahnenfuß; vor allen aber die Trespe, oder Lolch. Dieses ist, leider! ein gar zu wohl bekanntes Unkraut, welches sich unter alle Getreidarten mischt, vornähmlich auf feuchten Aeckern, und nach einem naßen Frühjahre. Wenn nun die Bauersleute dieses

ses schädliche Gesäme mit unter das Brod backen, so werden viele, wenn sie es essen, wie besoffen, bekommen Schwindel, Dunkelheit vor den Augen, Kopfschmerz, Zittern und Taubheit in den Gliedern, können nicht schlucken, nicht reden. Der Halß und der Magen wird ihnen wie zugeschnürt, sie wollen sich erbrechen, und können nicht: alsdann folgen kalte Schweiße, Geschwulst, Zuckungen, und andere schlimme Zufälle; bis einige gar toll davon werden, oder an plötzlichen Schlagflüßen sterben. Wer sich also nicht selbst, oder andere um Gesundheit und Leben bringen, und dadurch schwere Verantwortung zuziehen will, muß, wenn er Trespe unter dem Getreide hat, solches gar wohl durch ein Trespensieb, oder durch fleißiges Wurfen, reinigen, ehe er es mahlet, oder verkauft.

Der Saame von diesem Unkraute dauert drey Jahre lang unter der Erde aus. Darinn ist er schwer auszurotten. Und daher kömmt auch die Meinung einiger Landleuten, daß aus Roggenkorn in gewissen Jahren Trespe werde, wenn sie reinen Saamen gesäet haben, und doch viel Trespe bekommen. Es ist nämlich die in der Erde gebliebene Trespe, welche erst aufgeht, wenn es ein nasses Frühjahr ist. Das beste Mittel dagegen ist, daß man die Winterfrucht frühzeitig bestelle, keine Trespe in den Mist kommen lasse, und den Saamen jedesmal recht davon reinige: oder fremden Saamen kaufe, der rein ist

Wie man sich vor solchen giftigen Kräutern hüten könne.

Bey diesen Giftgewächsen ist die erste und vornehmste Regel: daß man nichts esse, was man nicht kennt; die zweyte ist: wenn sich in einer Gegend Kräuter und Früchte finden, die zur Nahrung dienlich scheinen, so frage man erst verständige Aerzte und Kräuterkenner darüber, ehe man sie zur Speise braucht. Man hat aber auch ziemlich gewisse Zeichen, woran man

man die giftigen Gewächse erkennt. Z. B., wenn das Rind und Schafvieh ein Kraut auf der Weide stehen läßt, wie das Wolfs- oder Hunds-Milchkraut, noch mehr, wenn es auch unter trocknem Futter solches nicht mitfressen will; und fressen auch die Schweine ein Kraut nicht, so ist es gewiß giftig. Die meisten Giftgewächse sehen auch widerlich und garstig aus. Manche sind mit einer klebrichten Schmiere überzogen. Die Blumen und Blüthen haben schwarzblaue, schlechtgelbe, braunliche, oder schwarzgeäderte Farben. Ihr Geruch ist stinkend, oder so stark, daß er taumlich macht. Jedoch treffen diese Zeichen nicht bey allen Giftgewächsen zu, und wenn man davor recht sicher seyn will, muß man sie der Gestalt und dem Namen nach kennen. Ueberhaupt thut man aber wohl, sich vor den Gewächsen zu hüten, welche in stehenden Wässern, Sumpfen, Morästen und Teichen, oder auch nur an sehr feuchten Orten wachsen, wo wenig Sonne hinkommt, und die Luft keinen freyen Zug hat. — Auch die gesundesten Pflanzen werden schädlich, wenn sie gar zu feucht, oder in einem faulen dumpfigen Ort erwachsen. Daher besonders die Schwämme aller Art nur mit großer Vorsicht von Leuten, die sie recht kennen, gesammelt werden müßen, und wenn man sie kocht, muß man eine, oder etliche ganze weiße Zwiebeln mitkochen. Verlieren diese ihre weiße Farbe, und werden schwärzlich, so ist es ein Zeichen, daß Gift im Topfe sey.

Mittel wider gegessene Giftkräuter.

Sobald man merkt, daß jemand etwas von einem giftigen Kraute gegessen habe, so läßt man ihn gleich so viel Milch trinken, als er nur bekommen, und hinunterbringen kann. Fehlt es an Milch, so trinkt er laulicht gewärmtes Wasser, so viel als er nur bezwingen kann. Dazwischen giebt man ihm etliche Löffel voll frisches Oel, das nicht ranzig ist, oder

geschmolzene, aber nicht gebratene Butter. Hernach wieder viel warm Wasser, und wieder Oel und so fort — bis er sich übergiebt, und das Gift herausbricht. Will es nicht gehen, so kützelt man ihn mit der Fahne einer in Oel getauchten Feder im Halse, bis er sich bricht. Auch ist es gut Klystiere von Milch zu geben. Ohne Klystiere kann schwerlich geholfen werden, wenn das Gift schon mehrere Stunden im Leibe ist. Ist es zum Erbrechen gekommen, so trinkt er wieder Wasser mit Zucker oder Hönig versüsset, und mit viel Essig vermischt.

Salbe wider die Krätze und den Grind.

Man koche frische Alantwurzeln in Schweinsschmalz, setzt etwas Wachs und Terpentin hinzu, und läßt es abkühlen.

Vom Brandtenweine.

Der Branntwein verdickt das Blut und die Säfte: ist also als täglich gewöhnliches Getränk schädlich: auch schädlich den Kindern, und den Frauenpersonen, insbesonder den sechswöchnerinnen, schädlich in allen Fiebern, bey Blutflüssen, den Verwundeten. Uebermaß desselben hat schlimmere Folgen, als die des Weins, und giebt zu vielen langwierigen Krankheiten Gelegenheit. Nützlich hingegen ist er in kleiner Menge nach einer Mahlzeit von hart zu verdauenden Speisen. Ferner sonst gesunden arbeitsamen Leuten bey naßkalter, aber nicht trocken kalter Witterung früh Morgens. Deßgleichen auch Reisenden im Sommer, um unreines Wasser zu verbessern. Als Arzney ist er allzeit schädlich.

Mit

Mittel wider verschiedene Krankheiten des Viehs.

Wider das Entzündungsfieber bey dem Rindviehe.

Es greift gemeiniglich die Brust, und zu Zeiten auch den Hals an. Die erste Ursache dieser Krankheit ist, wenn das Vieh nach verichteter schweren Arbeit zu geschwind abgekühlt wird, z. B. durch eine gählinge Ruhe; zweytens, wenn man in der größten Hitze das Vieh, besonders in dem Gebürge, die kalten Quellwasser trinken läßt, weil die geschwinde Abwechslung zwischen Hitze und Kälte tödtliche Entzündungen verursacht, die in ein grassirendes Uebel um so eher ausarten können, wenn gesundes Vieh in einen Stall gesteckt wird, worinn schon einiges umgefallen. Drittens kann auch der Genuß scharfer Kräuter, als des scharfen Ranunkels, der Wolfsmilch, Eselsmilch, des großen Schelkrauts, oder Schwalbenkrauts u. d. gl. Entzündungen verursachen, wie denn überhaupt alle milchgebende Pflanzen dasiger Orten dem Hornviehe schädlich sind.

Eines der sichersten Kennzeichen dieses Entzündungsfiebers ist der Puls. Man kann selben entweder in dem innwendigen Theile der hintern, oder vordern Schenkel spüren, wie auch an der Kopfschlagader, die vom äußern Augenwinkel zum Ohr gehet, und auch am Halse, wiewohl nicht so leicht. Im gesunden Zustande schlägt er in einer Minute 40 = bis 50mal; übersteigt er nun die Zahl mit einem heftigen Prellen, welches aber ein Ungeübter nicht leicht unterscheiden kann, so ist man beynahe versichert, daß eine Entzündung vorhanden sey. — Der Mund ist gemeiniglich trocken, die Zunge mit einer gelben in das Schwarze fallenden Rinde überzogen, die Augen etwas trübe, das Weiße des Aug-

apfels aber feurig. Wenn die Entzündung schon eine Zeit lang gedauert hat, so, daß die Lenden und das Rippenfell angegriffen wären, so ist das Vieh stets mit einem schweren Schnauben, oder Athem und Husten geplagt; der Harn ist roth und klar, der Mist trocken. Ist die Entzündung aber schon in eine Eiterung übergegangen, so wirft das kranke Vieh beständig Eiter aus dem Munde, und alle Hilfe ist beynahe umsonst.

In dem ersten Vorgange der Krankheit ist vor allem die Aderlaß an dem Halse, oder in der Weiche vorzunehmeu: die am Schweife gemachte Aderlaß ist nicht so dienlich und ausgiebig. Nach Umständen muß die Aderlaß wiederholt, und bey jeder 2 bis 3 Pfund Blut abgezapft werden, (man versteht Apothekerpfund zu 24 Loth.) Man muß das Blut in einer Schüssel auffangen, um zu sehen, wie es sich ändert: gemeiniglich hat es zu Anfange eine Entzündungsrinde, welche dick, weiß und zähe ist. Statt der ganzen Nahrung wird währender Krankheit nichts als laulichtes Kleyenwasser gegeben, mit leichterem Futter. In das Kleyenwasser thut man etwas Essig und Hönig, des Tags aber zu 4 mal, jedesmal ein halb Loth im Wasser aufgelösten Salpeter. Da alles Hornvieh geneigt ist, sauere Sachen zu nehmen, so hat man keine Mühe, es ihm beyzubringen, sollte es sich aber weigern, so giebt man ihm diese Mixtur mit einem Horn ein. Auch diese Klystiere därfen nicht versäumt werden. Hiezu nimmt man eine Maß durchgeseigtes laulichtes Kleyenwasser, löset ein Loth Salpeter darinne auf, vermischt es mit 3 bis 4 Loth Baumöhl, und speitzet es mit einem bequemen Instrumente ein. — Des Tags ist ein Klystier hinlänglich.

Auch ist es sehr dienlich, wenn man dem kranken Viehe auf jeder Seite der Brust ein Haarseil setzt, welches also geschieht: Man nimmt eine dreyeckige Packnadel, die mit einigen wollenen Fäden verse-

sehen ist. Ein Gehülf hebt die Haut auf der Brustseite in die Höhe, der die Nadel hält, thut ein gleiches mit der linken Hand, und durchsticht mit der in der rechten Hand haltenden Backnadel die Haut. Je nachdem die Eiterung stark ist, müßen auch die darinn hängendn Fäden geändert werden. Einige rathen auch an, spannisches Fliegenpulver in die Wunde zu streuen, um sie desto geschwinder zur Eiterung zu bringen.

Wenn man so verfährt, so hebt sich die Krankheit gemeiniglich den 3ten oder 4ten Tag, und man hört also auch mit dem Gebrauche des Salpeters auf, den Kleyentrank muß man aber noch eine Zeit fortgeben. Sollte die Entzündung aber schon in Eiterung übergangen seyn, so giebt man öfters mit Nutzen die mittlere Eichenrinde zu Pulver gestossen, und des Tags 1, 2, bis 3 Loth davon mit Kleyenwasser, worunter ein paar Loth frischer Terpentin gemischt ist. Mit diesem Mittel muß man eine Zeit lang anhalten, bis das Vieh sich in etwas erholt, und der Auswurf weniger wird. Wenn es die Jahreszeit erlaubt, so ist es nicht undienlich, dem Vieh zur ersten Nahrung frische Alpenkräuter zur Fütteruug nehmen zu lassen, und bey deren Abgang kann man täglich ein paar Hand voll Gundelreben und Hyssopen unter das Futter mischen. Wenn ein Seitenstechen, und Lungenentzündung schon in eine Lungensucht übergangen ist, so ist dem Viehe wegen der Theuere der Arzneyen, die daher gehören nicht mehr leicht zu helfen.

Bey jeder Kur hat man zu beobachten, daß man das krankgewordene Vieh vor allem von dem gesunden entferne, und es in einen temperirten Ort bringe. Der gröste Theil der Landleute ist hier übel daran, weil sie selten einen überflüßigen Ort haben. Es wäre also zu wünschen, daß in jedem Dorfe ein Nothstall errichtet würde, der als ein Spital genützt werden könnte. In dem Gebirge aber müßen

allzeit

allzeit 10 bis 12 Bauern gemeinschäftlich ein solches von den Häusern entferntes Gebäude errichten, jedoch mit der Vorsicht, daß man zu allen Jahrszeiten dazu kommen könnte.

Von der Lungenseuche.

Diese Seuche ist sehr ansteckend, und überfällt nicht nur das Hornviehe, sondern auch besonders die Pferde und andere, und ist gemeiniglich tödtlich; — sonst nennt man es auch Hart- oder Lungenfäule. Eigentlich davon zu reden ist es eine bösartige Entzündung der Lungen und des Rippenfells, die gern in eine Lungenfäule, oder Eiterung übergeht.

Kennzeichen sind diese: 1) Wechselt Hitze mit starkem Froste. 2) Streckt das Thier den Kopf vorwärts, und läßt 3) die Ohren hängen. 4) die Augen stehen starr, und der Athem ist hitzig, schnell und beschwerlich. 5) Lagert sich meistens auf die Streue und wenn man es zu stehen zwingt, so hebt es sich doch hart und mühsam. 6) Der Bauch bewegt sich ungemein stark. 7) Die hintern Seiten fallen ungemein stark ein. 8) Das Keichen, Husten, Herzklopfen, ist ungewöhnlich heftig.

Zieht man so einem Thiere die Haut an der Brust, oder Seite an, so zeigt es. 9) Merkmale des heftigsten Schmerzens, so zwar, daß es meistentheils auf die Vorderfüße niederfällt. 10) Anfänglich ist zwar das Maul und die Nase trocken, es fließt aber den dritten Tag, oft noch eher, eine zähe Materie heraus. 11) Der Durst ist gering, so wie die Freßlust. 12) der Mist ist anfangs ebenfalls trocken, wird aber bald durch einen stinkenden Durchfall abgelößt. 13) Bey Kühen verliert sich die Milch. Diese Krankheit dauert oft neun, oft vierzehn Tage.

Dieses Uebel entsteht gemeiniglich von der vielen feuchten und und neblichten Witterung: feuchtes und schleimichtes Futter ist also meistentheils Schuld daran. Wegen der Ansteckung ist alle nur mögliche Vorsorge

sorge zu gebrauchen. Was die Heilungsart anbetrifft, richte man selbe so ein:

Im Anfange lasse man dem Viehe 2 bis 3mal die erstern Tage zur Ader. Dann koche Schwefel ein halb Loth, Salpeter eben so viel, und 1 Loth Alantwurz mit einem Quart Wasser, und 1 Quart Weineßig laulicht, und schütte es dem Viehe ein, je öfter, je besser. Der Trank soll von einem starken Absud der Brustkräuter Huflattig, Wollblumen, und Ehrenbreis, mit Eßig und Hönig vermischt, bestehen, und tägliche zu vertheilten Portionen dem Viehe eine Maß eingegossen werden. Auch Klystiere, wenn der Koth trocken ist, aus Kamillen und Küchensalz in fetten Brühen leisten sehr heilsame Dienste. Alle hitzigen Sachen, als Terpentinöle u. d. gl. sind schädlich.

Von den Mehlthauseuchen.

Das Mehlthau fällt gemeiniglich nach einem starken Donnerwetter, oder schwülligen Hitze, meistentheils vormittags, bey trübem Sonnenscheine, wenn ein stiller Wind geht, sehr langsam in runden, und wenn man ihn gegen der Sonne betrachtet, rothlichten Tropfen ohne Regen, oft in kleiner Menge, oft mit einem kleinen Nebel.

So bald man merkt, daß das Mehlthau anfalle, muß man alsobald das Vieh jeder Gattung von der Weide heim in die Stallung treiben, kein Gras zum Futter mähen, und die Brunnen zudecken.

Die Kennzeichen der Mehlthauseuche sind:

Das Maul wird schleimicht, der Gaum voll Blatern, die Augen werden trüb, aus denen, so wie aus den Nasenlöchern ein weisser Schleim rinnet, die Zunge wird sehr weich und schleimicht, bey den Kühen bleibt die Milch weg, überhaupts verliert sich bey jedem Stücke die Lust zum Fressen und Saufen, Wiederkäuen, und so weiters.

Bey

Bey manchem Stücke zeigen sich nur gleich im Anfange am Halse Beulen, oder ein bechiger Ausschlag an der Haut, und ein Durchlauf ohne Gestank. Diese Stücke genesen bald wieder.

So bald man merkt, daß ein Vieh vom gefressenen Mehlthau krank geworden, so giebt man folgende Reinigungsmittel:

Nimm 2 Loth Salmiak, ein halb Loth Spießglasgoldschwefel, oder statt dem ein Quintel frische, fein gepulverte Nießwurz, 2 Loth Lerchenschwam, 1 Loth Jalappe, und ein Glas voll laues Wasser, vermische alles wohl durcheinander, und gieß es dem Viehe Morgens nüchtern ein. Aderlassen darf man dem Viehe nicht. Nach diesen nimm eine Schnur von weisser Nießwurzel, bestreiche selbe stark mit einem ätzenden Zugpflaster, und ziehe solchen dem Viehe wie gewöhnlich.

Des Tags einmal giebt man dem Viehe auch noch die Latwerge, die aus 1 Loth Salmiak, 1 Quintel Vitriolgeist, 2 Quintel Kampfer, 3 Quintel rohen Weinstein, und anderthalb Loth Haselwurz gestossen, und mit Hollermus vermischt, gemacht wird.

Bekömmt aber das Vieh den faulen, stinkenden Durchfall, so brauche man folgende Latwerge:

Nimm 1 Loth Ipekakoane, 5 Quintel Rhabarbare, 1 Loth Skordion, 3 Quintel Kampfer, anderthalb Loth Qintel-Vitriolgeist, und 1 Loth Sauerampferwurzel, vermische diese Stücke mit Hönig, so viel nöthig ist. Man giebt täglich ein Stück davon im Wasser aufgelöst.

Vom Aufblähen des Rindviehes.

Das Aufblähen des Rindviehes hat verschiedene Ursachen: wenn nämlich das Vieh zu viele Kräuter frißt, wenn die Kräuter giftartig, oder vom Reife naß sind.

Kenn-

Kennzeichen sind: Es vergeht dem Vieh schnell die Lust zum Fressen, der Leib schwillt auf, es keucht, als wäre es schon zum Ersticken, die Haut am ganzen Leibe ist gespannt, wie ein Trommelfell, legt sich auf die Streue, und haucht einen heissen Dunst aus seinem Rachen, den es immer offen hält.

Der nasse Klee und Kräuter erhitzen sich im Magen, die in ihnen, und mit ihnen verschluckte Luft wird los, es entstehen Blähungen, eine Menge Winde, die im Anfange die Därme ausdähnen, hernach aber durch deren Häute gehen, und die Höhle des Bauches ausfüllen. Dadurch werden die Lunge und das Herz in ihren Verrichtungen gehindert, und so ganz natürlicher Weise der Umlauf des Bluts gehemmt, wo endlich das Vieh unter starken Zittern und Beben umfällt, und elendig stirbt. So lange das Vieh lebt, zerplatzt es nicht, sondern erst dann, wann es aufgeschnitten ist, bersten seine innern Theile.

Wird man dieses Uebel gleich bey seiner Entstehung gewahr, so giebt man trächtigen Kühen Folg:

Gestossene Rhabarbar ein halb Loth.
Senftblätter ebenfalls ein halb Loth.
Potasche — — — — 1 Loth.

Vermische diese Stücke mit 2 Löffel voll Hönig, knette einen Teig daraus, wickle es in ein grünes Krautblatt, und stecke es dem Vieh in den Rachen, daß es solches hinabschlucken muß, und gieß ihm dann ein warmes Bier, beyläufig eine Maaß, nach.

Dieses Mittel hilft öfters allein. Man fahre dem ungeacht noch auch immer fort, bis die Blähe sitzt, mit einem in warmes Wasser getauchten Tuche über den Rückgrad und ganzen Leib zu reiben, halte dem Viehe das Maul mit einem Strohband offen, daß die Dünste ausgehen können, den After schmiere mit Unschlitt. Trägt aber das Vieh nicht, so verstärke dieses Mittel um die Hälfte. Jüngerm Viehe, z. B. Kälbern, giebt man halb so viel.

Für Ochsen ist dienlicher warmes Bier, worinn

Bayerische Staatsbibliothek München

glühende Kohlen und heiße Holzasche gesotten worden. Die Kohlen und den Koth vom Aschen schäume weg, das übrige schütte den Thieren ein, und laß sie bis zum Schwitzen hin und hertreiben.

Hilft aber dieß alles nicht bald, so muß der Stich vorgenommen werden. Dieser muß sogleich unternommen werden, sobald die Haut wie ein Trommelfell angespannt ist, oder das Vieh nicht mehr stehen kann. Man muß also durchs Stechen die Winde aus dem Bauche lassen.

Man sticht aber zur Sicherheit nur auf der linken Seite zwischen der letzten Rippe, dem Hift und Kreuzknochen gerade in die Mitte der Weiche senkrecht in den aufgeblähten Bauch hinein. Auf der rechten Seite könnte es leicht tödtlich werden. Das Instrument zieht man nachhin heraus, und läßt bloß nur das Röhrl im Leibe stecken, wodurch der Wind zur Genüge ausgeht. Und so sind in einer kurzen Zeit alle Dünste heraus, die vorher das Vieh aufgeblähet haben. Sodann zieht man auch das Röhrl heraus, führt das Vieh auf und ab, wäscht die Wunde mit frischem Brunnenwasser, Brandtwein, oder Oel, ein Pflaster darf man nicht darauf legen: und so ist die Kur gemacht. Bey dem erwachsenen Viehe sticht man gemeiniglich eine Spanne tief, bey dem jüngern eine halbe Spanne tief.

Zu fressen giebt man, besonders die ersten Tage, nicht viel: grünes Futter gar nie: Morgens, und Abends soll man dünnes Getränk geben, geschrottenen Haber, oder Gerste mit heißem Wasser angesetzt, mit Küchensalz vermischt, oder das vom Bierbrauen übrig gebliebene Malz, so man sonst Teig nennt.

Wie man innerlich unreines Rindvieh vollkommen heilen und reinigen könne.

Man grabe im Frühjahre ein bis zwey Ameishäufen von den sogenannten Roßameisen, die man in den Wäldern findet, aus, sammle sie in einen Sack,

und

und lasse den Sack in den Gesodtrog werfen, das Wasser so heiß, als möglich, darauf gießen, zugleich das gewöhnliche Gesodfutter einmengen, und dem Viehe, wie sonst, vorhalten. Diesen Sack kann man alsdann den Herbst und Winter über so lange darinn liegen lassen, bis er gänzlich verfault ist. — Beynebens aber füttere man den Kühen statt des Gemenges, oder auch unter demselben, eine Zeit lang gekochte Hanfkörner.

Wenn ein Rindvieh Hünerkoth gefressen hat.

Sobald ein Rind unterm Heu Hühnerkoth gefressen hat, bekömmt es Grimmen, läuft auf, und wenn ihm nicht bey Zeiten Hilfe geleistet wird, verreckt es. Wenn also diese gemeldten Zeichen vorhanden sind, so gebe man demselben einen Einguß von einer starken durchgeseigten Lauge, worunter 9 bis 10 Tropfen Skorpionöl gemischt werden, und es wird sich bessern.

Wider den Rothlauf des Rindviehes.

Man stößt 2 Loth Eisenrost, 4 Loth Kreide, und 3 Loth Blutwurzel untereinander, und giebt davon jedem Stücke, das mit dem Rothlaufe behaftet ist, des Morgens und Abends einen Löffel voll, oder ein Loth mit etwas Roggenmehl vermischt. Auch ist der Eisensafran, zu einem Löffel voll auf einmal gegeben, ein geprüftes Mittel wider den Rothlauf.

Wider die von freyen Stücken entstehenden Beulen bey Kühen oder Ochsen.

Solche Beulen müssen vor allem gehörig zur Zeitigung gebracht werden. Man nimmt daher weiße Lilienwurzeln, und kocht sie in Milch und Wasser so lange, bis sie völlig weich sind; sodann legt man sie heiß auf die Beulen, und bindet sie fest, wofern es bequem geschehen kann; widrigenfalls müßte sie jemand

mand so lange darauf halten, bis sie kalt geworden sind, aber dieß muß sehr oft wiederholt werden. Ist die Beule einmal zeitig geworden, so öffnet man sie entweder mit einem Messer, oder glühenden Eisen, drück die Materie wohl aus, und bestreicht die Wunde mit folgender Salbe. Man schüttet ein halb Pfund Theer (Wagenschmier) und dreyviertel Pf. Pferdeterpentin in einen kleinen irrdenen Topf, setzt es auf ein gelindes Feuer, und wirft, wenn es schmilzt ungefähr 4 Loth Speck darein, rührt alles wohl durch einander, und bestreicht die Wunde alle Tage warm damit, bis sie geheilet ist.

Wider die Entzündung der Augen bey Pferden

Man nimmt weißen Vitriol 1 Pfund, Allaun 1. und ein halb Pfund, weissen armenischen Bolus 1. Pfund, stößt diese Stücke zu Pulver, thut sie in einen neuen glaßirten Tigel, schüttet ein Maß Wasser daran, läßt es auf einem Kohlfeuer unter beständigen Rühren kochen, bis alles Wasser eingekocht ist, und die Spezies trocken sind; sobald sie nun kalt sind, so daß man sie mit den Händen behandeln kann, so nimmt man sie aus dem Tigel, und formt einen länglichten oder runden Stein daraus, welcher, je länger er steht, desto mehr verhärtet; dieses ist der sogenannte Lapis mirabilis, von welchem man zum Gebrauche ein halb Loth nimmt, es in ein Fläschgen mit 6 Loth Wasser füllt, und eine Viertelstunde so stehen läßt, wo es sich dann auflöset, und das Wasser milchartig macht. Mit diesem Wasser wäscht man den Pferden die entzündeten Augen aus; auch kann man es zum Pulver machen, und solches den Pferden in die Augen blasen. Dieses Pulfer bleibt eine zimliche Weile in den Augen, und löset sich durch die häufigen Thränen auf, doch muß man hiebey die Pferde so stellen, daß sie nirgends sich die Augen reiben können, weil sonst durch das Reiben die Entzündung vermehrt wird.

Wann

Wann ein Pferd nicht harnen kann.

Man nehme zwey Hände voll frisch zerstossene Wachholderbeeren, und eine Hand voll Schierlingsblüthen, siede beyde Stücke in weißem Weine, oder guten geistigem Biere, seige es sodann durch ein Tuch und gebe dem Pferde alle Stunden ein gutes Trinkglas voll davon? anbey aber muß man ihm ein Klystier von lauem Wasser, mit zwey Loth reinen Terpentin, drey frischen Eyerdottern, und ein Loth Potasche beybringen lassen.

Wider das Abnehmen der Pferde.

Das Abnehmen der Pferde ereignet sich öfters ohne eine sichtbare Ursache; das Pferd wird schwach, und matt, und bekömmt eine rauhe Haut, es verliehrt sein Fleisch, bis es zu sterben drohet und dann auch meist ohne Rettung verlohren ist. Wenn man bey einem Pferde den Anfang dieser Krankheit bemerkt, so kann man üblern Folgen durch gegenwärtiges Mittel vorbeugen. Man mische nämlich 6 Pfund Weitzenmehl, 4 Loth zerstossenen Anissaamen anderthalb Loth Feldkümmel, anderthalb Quintel wilden Safransaamen, 3 Loth Bockshorn, 4 Loth Schwefelblumen, 6 Loth Vipperpulver, 1 Quintel Safran, und anderthalb Quintel zu Pulver gestossene Kochenille wohl untereinander, und versetzt es mit einem Seidel Baumöl, anderthalb Pfund Hönig und einer Maß weißen Wein. Alles dieses wird mit den Händen zu einem Teig gemacht, der wenn er zu weich seyn sollte, mit noch etwas Mehl fester gemacht oder im Falle er zu hart wäre, mit ein wenig Wasser verdünnt werden kann. Wenn dann diese Species wohl durcheiuander gearbeitet sind; so macht man Kugeln daraus von der Größe einer Mannsfaust, und giebt dem Pferde alle Morgens und Abends eine davon in seinem Trank. Das Wasser muß aber allzeit kalt seyn, und wird dem Pferde, wenn es dieses nicht saufen will, kein anders gegeben, bis es doch endlich

der Durst dazu zwingt. Hat es dann nur erst einmal davon getrunken, so wird es dieses Wasser lieber als jedes andere, zu sich nehmen. Zugleich muß man aber auch dafür sorgen, daß es während dieser Zeit gutes Futter bekomme, gelinde Bewegung habe, dabey jedoch niemals ermüdet werde, und daß es rein und trocken liege, so wird das Pferd seinen Muth, sein Fleisch und gutes Ansehen in kurzem wieder erhalten, und vollkommen gesund werden.

Wider den Durchfall der Pferde.

Nach einem sehr heißen Sommer bekommen die Pferde manchmal im Herbste einen gefährlichen Durchfall. Als ein bewährtes Mittel dagegen ist folgendes befunden worden. Man röste Roggen in einer eisernen Pfanne, mische solchen unter gleichviel Haber, daß beydes ein Futter fürs Pferd werde, und gebe ihm solches. Selten braucht man es zweymal zu geben, daß der Durchfall nicht gestopft wäre. Inzwischen muß dieses Mittel nicht gleich beim Anfange, sondern erst nach einigen Tagen gebraucht werden.

Wider die Gelbsucht der Pferde.

Man erkennt diese Krankheit daran, wenn den Pferden das Weiße in den Augen gelb wird. Sie fressen nicht wohl, und sind sehr krank. In solchem Falle läßt man ihnen die Lungenader schlagen, und gießt ihnen 4 Tage hintereinander früh Morgens, wenn sie noch nüchtern sind, folgenden Eßig ein, und läßt sie 2 Stunden darauf stehen und fasten.

Entianwurzel 6 Loth, Kardobenedickpulver 2 Loth, Angelika ein halb Loth, Rhabarbar 1 Quintel, und Safran ein halb Loth. Alles dieses zusammen in einer Maß Eßig warm gemacht, und dem kranken Pferde zum Einguß gegeben.

Wider die Entzündung der Mandel bey Pferden.

Man nehme Pulver von Bergzelleri, 2 Loth Huflattig, 1 Loth Kümmel, oder Geispulver, koche es

in einer Maß weißen Wein, und gieße es dem Pferde auf die gewöhnliche Art ein, lasse es sodann 2 Stunden langsam herumführen, damit es miste; alsdann 3 bis 4 Stunden stehen, ehe es etwas zu fressen bekömmt.

Die Pferde gesund und fett zu erhalten.

Um Pferde fett zu erhalten, ihre Haut glänzend zu machen, und sie von Krankheiten zu bewahren, suche man zur Zeit, wann die Nesseln wachsen, diejenigen, die am schärfesten stechen, und sammle einen guten Vorrath von ihren Saamen. Diesen Saamen läßt man nach und nach in dem Ofen, oder, was noch besser ist, an der Sonne trocknen, macht denselben zu Pulver, und mengt ungefähr eine hohle Handvoll unter den Haber, womit das Pferd Morgens, und Abends gefüttert wird.

Wider die Schafpocken.

Wenn bey den Schafen die Pocken sich einfinden, so muß das kranke Vieh von dem gesunden abgesöndert werden; jedoch ist es eben nicht nöthig, daß es nach einen entfernten Ort gebracht werde, sondern es ist hinlänglich, wenn dasselbe auch nur unter einem und demselben Dache von dem gesunden geschieden wird. Bey dem Erkrankten soll man demselben kein Salz mehr zur Lecke vorlegen, um dadurch nicht etwa die Hitze zu vermehren, und die Blattern nach dem Kopfe zu treiben, wodann die Augen zu sehr mit Blattern umgeben würden, und dadurch vieles Vieh erblinden dürfte. Statt demselben aber soll man dem Viehe folgendes Mittel brauchen: Man nehme beyläufig anderthalb Metzen geschrottenen Malz, ein Viertel gedörrt, und zu Staub gestossenen Leinsaamen, 1 Maßel Wachholderbeeren und anderthalb Maßel Mohnhäupteln; mische alles wohl untereinander, und gebe davon dem kranken Viehe alle vierte Tage nach der Menge desselben, auch einen proportion

tionirten Theil zum Gelecke vor. Zugleich füttere man das Vieh mit gutem, bey günstiger Witterung eingebrachten Heu, und Grummet, lasse es an heiteren Tagen zur Mittagsstunde in die freye Luft treiben, die sonst warm gehaltenen Ställe während dieser Zeit ebenfalls auslüften, und dem Viehe im Stalle vor dem Austreiben abgekühltes Wasser nach Verlangen vorsetzen, in der Freye aber alles Getränke verwehren, auch beynebens wohl darauf Acht haben, daß die Mutterschafe (im Falle sich die Krankheit eben zur Zeit, da sie trächtig sind, einfinden sollte) auf keinerley Art erschreckt, sondern mit ihnen besonders gut und sorgfältig verfahren werde.

Ein anderes, von dem ersten in manchen Hauptstücken verschiedenes Mittel wird in gleichem Falle als sehr zuträglich empfohlen, und sind durch dieses Mittel immer 98 Stück bey jedem Hunderte gerettet worden. Das Mittel besteht in Folgendem: man nehme Mohnhäupteln und Wachholderbeeren zu gleichen Theilen, stosse sie zu Pulver, mische einen gleichen solchen Theil von Hanfsaamenspreu dazu, und nach Proportion etwas Steinsalz. Von diesem Gemenge gebe man in kleiner Dosis Abends dem Viehe ein, treibe sodann dasselbe alle Morgen aus, und tränke es nicht eher als Abends, und zwar mit frischem Wasser. Da es gegenwärtig darauf ankömmt, zu bestimmen, in welchen Fällen, und bey welchem Zeitraume der Krankheit das eine von diesen Mitteln vor dem andern etwa einen Vorzug verdiene, oder mit welchen besondern Unterscheidungen beyde zu gebrauchen seyn möchten, solches aber allein von den, aus verschiedenen, unter besondern Umständen angestellten, und mühsam wohlverglichenen Versuchen, eingeholten Erfahrungen abgenommen werden kann, als hat man zu diesem Ende diese Anzeige in der Hoffnung machen wollen: Es werden wohlgesinnte Landwirthe die Erfahrungen, die bey einer, oder der

an-

andern ihrer Schäferey dadurch dürften veranlaßt werden, anzumerken, und gehöriger Orten zu melden sich geneigt finden lassen.

Wenn den Schafen das Horn an den Füßen weich wird.

Dieses geschieht meistens wenn die Schafe lange Zeit im Miste gestanden haben, daß sie zu hinken anfangen, oder sonst nicht wohl gehen können In solchem Falle schneide man ihnen das Horn an den Spitzen, wo es am meisten verdorben ist, weg, schlage ungelöschten Kalk darüber, und wechsle damit so lange ab, bis es hart wird.

Wider die Gallenkrankheit der Schafe.

Man verbrennt Farnkraut zur Asche, mischt einen Theil desselben mit zwey Theilen zerstossenen Erlenknospen, etwas Ruß und Salz, und giebt dem Viehe, je nachdem die Krankheit schwer ist, 2 = bis 3mal eine kleine Hand voll. Oder: Man nimmt 4 Loth Kraut und Wurzeln von Schwalbenkraut, 1 Pfund Kurkumerwurzeln, 4 Loth Wachholderbeeren, ein halb Pfund trocknen Gänsekoth, und 8 Loth englisch Salz, macht alles zu einem Pulver, und hernach mit Mehl und Wasser zu kleinen Kuchen, und giebt davon alten Schafen ein halb Loth, jungen aber nur 1 Quintchen.

Wider die Schafläuse.

Die Schafe werden von zweyerley Gattungen Läuse oft geplagt; eine Gattung kömmt der Größe nach einer Wanze ziemlich gleich, die andere aber ist viel kleiner, und sehen solche röthlich aus. Das Vieh nimmt (besonders von letztern) ungemein ab, wenn ihm nicht Beyzeiten zu Hilfe gekommen wird. Eines der einfachsten Mittel ist, daß man in der Schurzeit etwa ein halb Pfund Toback in 5 oder 6 Maß Wasser siedet, eine linde Bürste darinn taucht,

die Läuse damit hinwegstreift, und hernach die Schafe im frischen Wasser rein abschwemmt. Ausser der Schurzeit aber läßt man die Tobacksstängel so lange im Wasser kochen, bis ein schwarzer Brey zurückbleibt, den man den Schafen längs des Rückens langsam, und mit Bedacht aufgießt, damit die Näße auf beyden Seiten unter der Wolle nach dem Leibe zu ablaufen könne.

Wider das Drehendwerden der Schafe.

Diese Krankheit entstehet nach der gemeinen Meynung von sehr starker Sonnenhitze, von übermäßiger Wärme in den Stallungen, besonders, wenn bey eindringenden Winterfrosten die Schafe gähe hinausgetrieben werden, oder wenn man ihnen zur Sommerszeit das nöthige Getränk abbricht, endlich auch, wenn man ihnen allzuhäufige austrocknende Arzneyen beybringt. Die Schafe werden dann schwindlicht, irren wie unsinnig von der Herde ab, lenken den Kopf fast beständig auf Eine Seite, und laufen nach selbiger, wie in einem Kreise herum. Eine Aderlaß unter den Augen, und in den Nasenlöchern, verschiedene auf den Ohren, und dem Schwanze beygebrachte Schnitte, nach welchen das Blut ausfließt, und dann ein Einguß von gestossenem Wermuthsaamen in etwas warmem Biere, oder Weine, sind Mittel, die in diesem Falle schon vielmal geholfen. Man könnte es auch allenfalls versuchen, den Schafen mittels einer Röhre eine Art reitzenden Schnupftabacks in die Nase zu blasen, um sie heftiger nießen zu machen; dadurch wäre es möglich, eine gewisse mit einer gelben Feuchtigkeit angefüllte Blase, die man in ihrem Kopfe gefunden hat, und von der man dafür hält, daß sie ihre Gehirn drückt, und das Taumeln verursacht, zu zersprengen, und dem Uebel also abzuhelfen.

Wider den Durchfall der Schafe.

Diese Krankheit darf nicht gleich anfangs gestil-

let werden; man muß ihr vielmehr 24 Stunden, oder nach Umständen des kranken Viehes, auch mehr oder weniger ihren freyen Lauf lassen, oder, welches noch besser ist, dieselbe gar mit Rhabarbara, und andern abführenden Mitteln zu befördern suchen, und alsdann erst zur Heilung schreiten. Man nehme zu diesem Ende fein zermalene weiße Kreide, und Weitzenmehl, von jedem gleichviel, vermische und knette es mit Wasser zu einem Teig, backe Wecken daraus, und gebe sie dem Viehe ein. Zum Gelecke kann man beynebens gutes, in rothen Wein gelegtes, und im Ofen wieder ausgetrocknetes Küchensalz mit Nutzen gebrauchen.

Wenn ein Schaf erkranket, ohne daß man weis, was ihm fehle.

Aeußerliche, doch ungewisse Kennzeichen kranker Schafe sind: wenn sie um Martini gebogene krumme Schweife haben; wenn sie im Jänner und Hornung kein Erlenlaub fressen; wenn die Adern in den Augen nicht roth, sondern bleich und gelblicht aussehen; wenn das Schaf, so man es bey dem Rucken in die Höhe hebt, die Rückgradshaut nicht steif anhält, sondern selbe mit der Wolle gleichsam fahren läßt. Bey solchen Umständen söndere man die kranken Schafe gleich von den gesunden ab, und gebe ihnen unter etwas gekochtem Haber und Salz einen oder zween Löffel voll von nachstehender Arzney:

Man nimmt Skordienkraut 6 gute Hände voll, Schafgarben, Lungenkraut, Leberkraut, Ehrenpreis und Wermuthsknospen, von jedem 3 Hände voll, Schwalbenwurzel eine Hand voll, und eine Maß Wachholderbeeren, macht alle diese Sachen, jedes nach seiner Art, klein, vermischt sie wohl durcheinander, und hebt sie sodann in einer Schachtel zum Gebrauche auf.

Wider die Schlafsucht der Schweine.

Wenn ein Schwein den ganzen Tag durch schlum-

mert, und dabey das Futter stehen läßt; so presse man aus einer Menge Portulack den Saft aus, lasse das Schwein des Nachmittags und des Abends fasten, und gebe ihm dann des Morgens darauf unter das warme gemischte Futter ein Seidel dieses Saftes. Das Schwein wird sich darauf erbrechen, und besser werden: widrigenfalls müßte die Kur Tags darauf wiederholt werden.

Wider das geschwollene Milz bey Schweinen.

Ein mit dieser Krankheit behaftetes Schwein läuft schwindlicht herum, und krepirt endlich darüber. Zum Gebrauche wider dieses Uebel presset man aus einer Menge Wermuthblätter, und Knospen den Saft, mischet etwas Saft von Poley dazu, und giebt dem Schweine ein Seidel davon in seinem gewöhnlichen Futter.

Wider den Durchfall der jungen Gänse.

Den jungen Gänsen muß, besonders in den Monathen Junius und Julius, mit besonderer Sorgfalt gewartet werden, weil die Natur sie um diese Zeit mit Flügeln versiehet, und die größten Federn hervortreibt, wodurch sie, bis sie schießen, nothwendiger Weise gar sehr geschwächt werden. Die magere, trockne und schlechte Nahrung, die sie während der großen Hitze auf den Wiesen finden, ist zum öftern auch nicht hinreichend, ihnen die dadurch abgehenden Kräfte zu ersetzen. Es ist also nöthig, daß man ihnen ein wenig gutes Futter gebe, sowohl ehe sie hinaus auf die Wiesen getrieben werden, als auch nachher, wann sie wieder zurückkommen. In ebengedachten Monathen, da häufige Regen fallen, das Gras, und andere Kräuter zu geschwinde hervorwachsen, und mit herben Säften erfüllet werden, geschieht es oft, daß die Gänse, indem sie davon fressen, den Durchfall bekommen besonders, wenn eine Kälte, oder auch nur eine starke Kühle mit einfällt.

Auch von unreinem Wasser, worinn Ungeziefer, oder Blut sich befindet, kann dieses Uebel gar leicht entstehen. Um sie also davon zu befreyen, muß man sie öfters des Tags recht reines Wasser saufen lassen, worein man etwas Beere, und kleine grüne Zweiglein von Tannen oder Fichten, wohl gestossen oder gerieben, hineinthut. Epheu mit ein wenig kleingeriebener Gerste ist gleichfalls ein trefliches Mittel wider den Durchfall der Gänse. Man muß es ihnen des Morgens geben, ehe sie noch hinausgehen, ihre Nahrung auf dem Felde zu suchen, und des Abends, wenn sie wieder zurückkehren. Ganz kleiner Häckerling, und Kleyen machen in dem Magen der Gänse einen kleberigen Brey, welcher die Schärfe des unreinen Wassers, des Ungeziefers, und des zarten und kalten Grases mäßiget, welches sie eingeschluckt haben. Dieses Futter, allenfalls mit klar geriebenen, oder gestossenen Disteln, mit Trebern und ein wenig klargemachter Gerste vermengt, thut hiebey auch trefliche Wirkung, zumal, wenn man die Gänse täglich füttert, und dieses Futter wöchentlich 3 = oder viermal mit Tobacksasche vermischt. Dieses Mittel verwahrt nicht nur vor dem Durchlaufe, sondern ist auch ein gutes Mittel wider alle die Zufälle, die ihnen das Ungeziefer, und besonders die Blutigel, welche sie hineinschlucken, verursachen.

Vorschlag zu einer allgemeinen Vorbauungsanstalt der Viehseuche.

So wie es möglich ist, die Folgen ausgebrochener Feuersbrünste durch Errichtung allgemeiner Brandentschädigungsgesellschaften zu verringern, und sie gewissermaßen gar unfühlbar zu machen, eben so ist es auch möglich, durch Errichtung einer ähnlichen Gesellschaft gegen die Viehseuche, denjenigen, die dadurch verunglückt werden, ihren Schaden erträglicher, und überhaupt allen, die da Vieh halten die ihnen immer vor Augen schwebende Gefahr minder schreck-

schreckbar zu machen. Gegenwärtig bedarf es zum öftern nur eines einzigen Viehumfalls, um den aufrechtesten Landwirth, ja nicht selten ganze Gemeinden, in Umstände zu versetzen, woraus sie nur mit aller Mühe, ja oft niemals vollends wieder gerettet werden können. Künftig könnte jeder Gutsherr, oder Landwirth, der sonst keine Nachläßigkeit bey seinem Viehe zu Schulden kommen ließ, sich versichert halten, daß, wenn die Viehseuche seinen Stall träfe, er mit sehr geringem, ja so zu sagen, mit gar keinem Schaden herauskommen, und deßhalb wenigstens keinen Umsturz seiner Wirthschaft zu befürchten hätte. Worauf käme es also immer an? Auf eine geschickte Einrichtung, auf Festsetzung gewisser, wohlüberdachter und standhafter Bedingniße, die sich aus der Natur des Assekuranzhandels leicht herausfinden ließen, und deren wir, um vielleicht weiters Nachdenken darüber zu veranlassen, einige der vornehmsten und nothwendigsten hier anzuführen den Versuch machen wollen. Nach unserm Begriffe müßte.

1) Jeder Besitzer eines, oder mehrerer Stücke Viehes ein genaues Verzeichnis von dem, so er assekuriren zu lassen vermeint wäre, eingeben, in diesem Verzeichnisse bey jedem Stücke die Gestalt, die Farbe, das Alter, und dann den Werth desselben anzeigen, jedoch, was dieses letztere betrifft, auch einen höhern oder niederern Werth nach eigener Willkühr anzusetzen die Freyheit behalten. Da nach dieser Anzeige sowohl die Summe, die bey einem sich ereignenden Unfalle zu vergüten käme, als auch der Quotient des dießfälligen Beytrages verhältnißmäßig einzutheilen wäre; so müßte

2) Nach erhobenen Faßionen jedes Stück Vieh also gezeichnet werden, daß eines von dem andern leicht zu unterscheiden wäre, und deßhalb keine Unrichtigkeit unterlaufen könnte; welches wohl am füglichsten durch drey dem Vieh aufgebrannte Numern zu bewerkstelligen seyn möchte, deren die eine ohngefähr

fähr die Zahl andeuten könnte, die der Districkt, oder Gemeinde, zu der sich der Eingeber bekennte, im Hauptbuche erhalten würde, und die andere die Numer des Hauses, worinn das Stück fatirt worden, die dritte würde die Zahl selbst des Stückes, so unter obiger Hausnumer zur Assekuration wäre angegeben worden, anzuzeigen dienen. Ueber die also bezeichneten Stücke müßte sodann

3) Bey jeder Gemeinde ein besonders Protokoll geführt, und zu derselben jeder neue Zuwachs sowohl, als auch jeder sich auf was immer für eine Art ergebende Abgang angezeigt werden, damit ersterer vorgemerkt, das in der Seuche umgekommene, und vergütete Vieh aber, so wie jedes andere, geschlachtete oder sonst umgekommene Stück ausgestrichen werden könnte. Zugleich aber wäre auch.

4) Nothwendig, daß jedem Viehbesitzer auf jedes eingeschriebene Stück Vieh ein besonderer Assekurationsschein ausgestellet würde, der, wenn das Vieh etwa von einem Hause in das andere, oder auch von einer Gemeinde in eine andere verkauft, oder sonst übertrieben würde, dem neuen Eigenthümer zu seiner Legitimation mitzugeben käme. Jede solche Veränderung des Eigenthums müßte

5) Von dem gewesenen Besitzer zum Protokoll gemeldet, und von da aus dann wieder die weitere Anzeig dahin gemacht werden, wo das Haupt- oder Zentralprotokoll geführt, und also der jedesmalige effektive Stand anzutreffen seyn müßte. Für das eingeschriebene Vieh hätte

6) Jeder Fatant, oder Inhaber des Assekurationsscheins so lange den Beytrag zu leisten, bis er, wenn dasselbige verkauft, oder sonst eines andern Eigenthum geworden, von dem Protokoll der Gemeinde, wohin der neue Besitzer gehörte, zwey gleiche Scheine beygebracht haben würde, deren einen er für sich zu behalten, den zweyten aber zu dem bey seiner eigenen Gemeinde befindlichen Pro-

to-

tokoll abzugeben hätte, durch welche Scheine ihm dann bezeugt würde, daß z. B. das aus der Gemeinde A verkaufte Stück Vieh in dem Protokoll der Gemeinde B, als wohin selbiges verkauft worden, sich wirklich eingetragen finde. Bey sich ereignenden Viehumfalle hätte

7) Der Eigenthümer des gefallenen Viehes bey dem Protokoll seiner Gemeinde anzuzeigen, und zu erweisen, wie viel Stücke er dabey eingebüßt habe, und sodann die ihm zufallende Vergütung zu erwarten.

8) So wie bey jeder Gemeinde monathlich die Anzeigen des gefallenen Viehes einkämen, so wären sie auch alle Monathe an das Hauptprotokoll einzuschicken, welches sodann durch eine Zirkularnote den erlittenen Verlurst bekannt machen, und den auf jeden Gulden kommenden Dividenten anzeigen würde.

Diese nun wären die Hauptmodalitäten, nach welchen ein solcher Vorschlag ins Werk zu richten wäre. Es versteht sich übrigens von selbst, daß die Hauptdirektion dieser Gesellschaft von beeidigten Personen, unter der Aufsicht eines oder des andern ihrer stärksten Intressen geführt, und hauptsächlich, wegen Einbringung und Vertheilung der Vergütungsantheile, wie auch wegen Erhaltung stätter Richtigkeit unter den Gemeinden, die nicht zu einem und eben demselben Dominio gehören, in einer vortheilhaften Verbindung mit der Landesbehörde stehen müßte.

Von den täglichen Bedürfnissen, und wie man selbe gut, und vortheilhaft erhalten kann.

Gutes Hausbrod zu backen.

Das Brod ist die beste, gesundeste und edelste Speise der Menschen, woran nicht leicht sich jemand einen Eckel ißt.

Es giebt zwar mehrere Gattungen Feldfrüchte, aus deren Saame man, wenigstens in der Noth, Brod backen kann; vornämlich aber wird es nur aus Weitzen, oder Roggen gemacht. Das erste gehört nur für edlere und zärtlichere Leute, von dem zweyten ist hier hauptsächlich die Rede.

Vier Hauptsachen sind, auf die man überhaupt beym Brodbacken wohl Acht geben muß, ; als 1) auf das Wasser, womit man den Teig anmacht, 2) auf die Gährungsmittel, z. B. den Sauerteig, wodurch der Teig zum Aufgehen gebracht wird: 3) auf die Art zu knetten; und 4) auf das Backen im Ofen selbst.

Das Wasser ist aus allen flüßigen Dingen das natürlichste, das gemeinste, ja fast das einzige, dessen man sich beym Brodbacken bedienet. In der Wahl desselben hat man auf seine Reinlichkeit, Leichtigkeit, Wärme und Menge wohl zu sehen. Man soll zum Brode eben so gutes Wasser nehmen, als zum Trinken; denn Wasser essen, oder Wasser trinken ist einerlerley. Es soll dem Gesichte, dem Geruche und dem Geschmacke nach rein, hell und klar seyn. Gut ist es, wenn sich die Hülsenfrüchte leicht darinn kochen lassen, und die Seife schön gleichförmig aufgelöset wird; der damit angemachte Sauerteig geht geschwinder, und das Brod wird schmackhafter davon.

Die Leichtigkeit ist eine wesentliche Eigenschaft ei-

nes guten Wassers, wenn sie mit der Reinlichkeit verknüpft ist. Leicht wird es genennt, wenn es bey der erforderlichen Reinlichkeit viel Luft enthält.

Weiters ist nöthig, daß man sein Augenmerk auf den Grad der Wärme desselben richte. Es muß weder zu warm, noch zu kalt seyn; lieber zu wenig, als zu viel warm. Diese Wärme befördert das Gähren. Im Sommer, wo die Wärme zur Gährung des Teiges ohnehin viel beyträgt, darf es nicht erst beym Feuer gewärmt werden, wohl aber im Winter, so zwar, daß es noch um etwas wärmer werde, als es im Sommer von Natur ist. Im Frühlinge und Herbste aber giebt man ihm den Grad einer starken Sommerwärme. Allzuwarmes Wasser giebt dem Brod weniger guten Geschmack, macht viel Rinde. Schon einmal abgesottenes, und wieder kaltgewordenes Wasser taugt noch weniger; ein Teig, der mit dergleichen Wasser angemacht worden, geht nicht gut.

Die Menge des Wassers muß mit der Menge des Mehls im Verhältniße stehen. Mehl vom alten Getreide aus einem steinigten Grunde, heisser Gegend, und von einem trocknen Jahre nimmt mehr Wasser an, als ein anders. Schlechtes Mehl braucht halb so viel Wasser, als es selbst ist, das beste aber braucht bis Dreyviertel von seiner Menge. Ordentlicher Weise rechnet man zwey Theile Wasser auf drey Theile Mehl. Im Winter, da sich der Teig besser hält, kann man mehr Wasser nehmen als im Sommer. Ueberhaupt ist es besser, zu viel, als zu wenig Wasser nehmen; doch verursacht zu viel Wasser große und ungleiche Augen, wie auch das Abtrennen der Rinde im Brode, und dieß giebt nicht so gute Nahrung. Zu wenig Wasser macht das Brod fest, schwer und hart verdaulich. — —
Zum Sauertaige wird weniger Wasser genommen.

Das ordentliche Gährungsmittel beym Brode ist der Sauerteig, der mehr gegangen ist, als der ge-

mei-

meine Brodteig. Er hat die Eigenschaft, daß er, mit diesem vermengt, dessen Gährung rege, und ihn zu einem guten Brode geschickt mache, da er durch seine Hitze die Mehltheilchen verdünnert und verfeinert.

Wenn das Brod wohlgeschmackt, nahrhaft, und gesund seyn soll, ist der Sauerteig unentbehrlich. Wenn man ihn verfertigen will, nimmt man ordentlicher Weise ein Stück vom Teige, der zum Brodbacken schon bereit ist, und behält es auf, um es den folgenden Tag, oder den darauf kommenden als Sauerteig zu gebrauchen. Ist er aber alt und versäuert worden, so muß man ihn anfrischen, indem man Mehl und Wasser dazu mengt. Hiedurch bekömmt er ein neues Leben, und wird, so zu sagen, geistreicher. Das Auffrischen geschieht an einer Ecke des Backtroges, da man mit Mehl gleichsam einen Damm macht, und das eingeschlossene Wasser, wenn der alte Sauerteig eingeweicht wird, zu erhalten. Drey- bis 4mal kann man einen solchen Sauerteig anfrischen, jedoch, daß er immer weniger fest werde; daher nimt man immer mehr Wasser, zuerst die Hälfte, hernach doppelt so viel, das ist, gleich viel u. s. w. Im Winter braucht man mehr, im Sommer weniger Sauerteig. Besser ist es allzeit, mehr, als weniger zu nehmen. Er ist fertig, wenn er, mit der Fingerspitze berührt, sich warm fühlet, und eingedrückt, bald wieder in die Höhe geht, so wie ein anderer Teig. Um seine Gährung zu unterhalten, und zu erwecken, muß man ihn warm halten, besonders im Winter, und so lange als er in Gährung ist, zudekken; daher auch Thüren und Fenster schließen, damit keine Luft auf ihn falle. Aus den verschiedenen Arten, Sauerteig von neuem zu machen, will ich nur die gewöhnlichste hersetzen. Man macht Mehl mit Eßig und Wasser zu einem Taige, (jemehr, desto geschwinder geschieht die Gährung,) und setzt ihn an einen warmen Ort.

Den Abend vorher, als man backen will erneu-

ert man seinen Sauerteig mit Mehl und Wasser, und vermehrt ihn wenigstens zum 4-ten Theile des ganzen Teiges, woraus man Brod backen will; des anderen Tages frühe wird er aufgefrischet, oder in einer gehörigen Menge Wassers erweicht, und so viel Mehl dazu gethan, daß es mehr als die Hälfte von dem ganze Teig ausmache. Dieses wird stark durchgeknettet, das übrige Mehl dazugethan, und geschwind mit dem vorigen lockern Teige untermengt. Dann scheeret man den Backtrog geschwind aus, gießt auf alles zusammen in die mit der Hand im Teige gemachten Höhlungen zwey Drittel von dem noch übrigen Wasser, und schüttet ohne Verzug das noch übrige Mehl über den ganzen Teig gleichförmig aus. Nun wirft man eilends große Stücke des Teigs von einem Ende des Backtroges an das andere immer aufeinander, so, daß viel Luft dazwischen hineinkomme, und Blasen aufgeworfen werden. Nach langer, geschwinder und starker dieser Arbeit scheeret man den Backtrog um und um ab, und wirft den ganzen Teig auf einen Haufen. Das itzt darauf gegossene übrige Wasser wird mit geballten Händen hineingeknettet, wobey man sie aber allzeit flach herauszieht. Hierauf geschieht das Umwenden, Umwerfen, Uebereinanderschlagen und Knetten noch einmal, wie vorher, damit der ganze Teig durch und durch gleich gearbeitet und von einerley Festigkeit sey. Nur muß man allezeit den Backtrog sauber abkratzen, sonst giebt es Klumpen, oder Grümel, im Brode. Endlich scheeret man den Teig zusammen, überstreuet ihn mit wenig Mehl, deckt ihn zu und läßt ihn im Sommer beyläufig eine Stunde, und im Winter anderthalb ruhig stehen, damit er aufgehe. Hieraus werden Laibe gemacht, wieder zudeckt, und bis zwo Stunden, je nachdem die Wärme des Orts ist, der weitern Gährung überlassen.

Wer gutes Brod haben will, der nimmt Salz im Wasser aufgelößt dazu. Dadurch wird viel Wasser in den Teig gebracht, und das Brod lockerer,

nahrhafter und haltbarer, auch der Geschmack viel angenehmer. Man muß es erst bey der zweyten Eingießung des Wassers in den Sauerteig thun; weil sonst dessen Gährung gehemmt wird. Einige nehmen Kümmel darunter, welcher das Brod sowohl schmackhaft, als gesund macht.

Während der Zeit, da der Brodteig geht, heitzet man den Backofen, wozu alles dient, was immer brennt. Ist er ganz kalt, so gehören zwo Stunden dazu; besser ist es, wenn der Ofen auf das Brod, als dieses auf jenen warten muß; denn sonst übergeht der Teig, und wenn das Brod hineingeschoben wird, so wird es platt. Zum Brode, so mit weichem Wasser angemacht worden, muß der Ofen gelinder, als zu einem, das mit hartem Wasser angemacht worden, geheitzet werden; weil das erstere in einem stark geheitzten Ofen zu locker, und die Rinde hohl, das zweyte aber in einem gelinde geheitzten Ofen zu derbe wird.

Ist nun der Ofen recht gehitzt und hat der Teig genug gegoren, so zieht man die Kohlen, und die Asche mit der Ofenkrucken sauber heraus, und kehret, wenn man gerne will, noch besonders mit einem Besen allen Kohlenstaub aus dem Ofen. Doch ist es noch besser, wenn man die glühenden Kohlen vor dem Herausnehmen in einem Kreise auseinander schiebt, um gleiche Wärme überall anzubringen. Zum Mundloch setzt man alsogleich 2 bis 3 brennende Holzspäne, um den Ofen zu beleuchten, und geht dann ans Einschieben. Zuerst schiebt man mit der Brodschaufel die grossen Laibe ein, dann die mittlern, und mit den kleinsten hört man auf. Nach einer jeden Reihe Brod wird der Ofen eine Minute lang mit dem Schubbleche verschlossen, damit das Brod gehe, und nicht sitzen bleibe. Mit Wasser bestreichen, bekömmt es eine braune Farbe. Wenn nun alles eingeschoben ist, verschließt man den Ofen allenthalben, das Mundloch mit dem Schubbleche, und die Zuglöcher mit naßen, in Aschen herumge-

wälzten Hadern. Wann das Brod genug gebacken ist, das ist beyläufig nach 2 Stunden wird es wieder herausgezogen, die kleinsten Laibe zuerst und die grösten nachher. Ein wohlgebacktner Laib, wenn man mit dem Finger daran klopfet, muß einen Hall von sich geben, oder klingen.

* Soll das Brod gut und haltbar werden, so muß es nicht gähe, sondern nach und nach unvermerkt abkühlen. Daher man denn die Laibe (obgleich mit gelassenen Zwischenräumen) immer gern nebeneinander stellt, damit sie die Wärme länger erhalten. Der weggehende Dunst feuchtet die Rinde an, und macht sie gelinder. Die daran klebenden Hülsen und Asche werden nach der Abkühlung abgebürstet. An einem trocknen und kühlen Orte in einem offenen hölzernen Schranke läßt sich das Brod lange frisch erhalten. Kennzeichen eines guten Brodes sind übrigens folgende:

1) Soll es erhaben, ohne Flecken, von glatter unaufgesprungener Rinde, von gelblicher, jedoch weder gar zu heller, noch gar zu brauner Farbe seyn.

2) Muß es gut ausgebacken, fest, und nicht teigig seyn; und

3) Gut gegoren, nicht schwer, und sitzen geblieben seyn.

4) Die Krümel (Schmollen) des Brodes müssen wohl, und gleich durchaus gebacken seyn, ohne verbrannte Rinde, nicht bröcklicht, noch klebrig.

5) Wenn diese zusammengedrückt wird, muß sie wieder auseinander gehen.

6) Sie muß sich geschwind, und durch aus gleich mit Wasser u. d. gl. anfangen.

7) Augen, wie man sagt, sind ein Zeichen eines guten Brodes, wenn sie nicht gar zu klein, und zu v el, noch gar zu groß, und zu wenig sind.

8) Das Brod muß weder sauer, noch herb, noch sonst widerwärtig schmecken.

Wie verdorbenes Getreide zu verbessern, und gesundes Brod daraus zu backen sey.

Unreifes Korn ist schwer zu mahlen, und giebt ein klebrichtes Mehl. Der Teig bleibt flüßig, geht nicht recht auf, und bäckt sich nicht recht aus. Statt der Krume bleibt ein zusammengefallener, wässeriger, süß schmeckender Teig auf der untern Rinde liegen. Solches Brod ist der Gesundheit sehr nachtheilig; eben nicht in der ersten Woche für einen starken Magen; aber die Wehen kommen nach. Denn es ist unkräftig, schwer zu verdauen, blähet den Leib auf, läßt im Magen; und in den Gedärmen einen Kleister zurück, giebt ein träges; schleimichtes Blut; und daraus kömmt Magendrücken, Leibwehe, Verstofung und langwieriges Fieber. Kindern ist es am schädlichsten.

Feucht eingeärndtes Korn muß man nicht eher, als im Frühjahre, wo es hinlänglich ausgedörrt ist, backen; oder man muß es auf der Malzdarre langsam trocknen, ehe man es vermahlet. Das Mehl verwahre man an einem luftigen Orte, und wenn mans verbacken will, trockne man es erst am Ofen. Wer es haben kann, der mische zu dem neuen Mehl die Hälfte vom jährigen, oder ein Drittel gutes Gerstenmehl. Zum Einsäuern nehme man weniger Wasser, als bey gutem Mehle. Man nehme aber scharfen Sauerteig, und etwas mehr als gewöhnlich; dann auf jede Metze Mehl eine Handvoll trocknes Salz. Den Teig decke man wohl zu, und lasse ihn an der Wärme wohl gähren. Zum Knetten nehme man recht trocknes Mehl; den Teig arbeite man recht durch, bis er ganz steif wird; dann lasse man ihn recht aufgehen, ehe man in den Ofen damit eilt. Die Laibe mache man nicht zu groß, und nicht zu dicke, und backe nicht zu viel auf einmal, weil solches Brod leicht schimmelt, und dadurch ungesund wird. Der Ofen darf nicht zu heiß seyn; das Brod setzt sonst zu schnell eine harte Rinde, dünstet nicht Feuchtigkeit genug weg und bleibt sitzen. Wer aus-

gewachsenes Korn backen muß, der nehme eine Handvoll reingesiebte Asche, binde sie in ein leinenes Tuch und lege sie in das zum Einsäuern zu erwärmende Wasser. Ist das Wasser heiß genug, so nimmt man die Asche heraus, und gießt etliche Gläser Branntwein hinzu, und macht es so, wie oben beschrieben worden. Das aus dem Ofen gekommene Brod lasse man nicht zu schnell in der Luft abkühlen, und esse es nicht frisch. Kümmel darunter macht weniger blähend.

Die Gemüse, welche zu feucht erwachsen sind, werden dadurch gesunder, daß man sie mit kaltem Wasser ansetzt; dann das Wasser, wann es siedet, abgießt, und wieder frisches daran schüttet. Man nehme auch in nassen Jahren mehr Kümmel, Ingber, Pfeffer, gröblich gestossen, desgleichen Zwiebeln, und Wachhalderbeeren zu den Speisen. Dieß befördert die Verdauung, und die Gesundheit.

Noch gefährlicher, als die ausgewachsene und feuchte Frucht, ist aber das sogenannte Mutterkorn, oder Afterkorn, oder Kornzapfen, welches aus verdorbenen Roggenkörnern entsteht, wenn darinn von vieler Nässe und Kälte die Milch verfault. Da wachsen die kleinen, schwarzblaulichten, spitzigen Schwämme heraus, welche wie Zapfen aussehen. Das Mehl davon ist braunblau, und riecht übel. Der davon gemachte Brodteig zerfließt, und das gebackene Brod zerfällt in Klumpen. Schweine, Hüner, Gänse, Enten, und Fliegen sterben von dem Wasser, worinn Mutterkorn gewaschen worden, und wenn die Menschen etwas viel davon essen, verfallen sie in eine sehr schlimme Krankheit, welche die Kriebelkranheit heißt. Die Kranken bekommen erst eckel, Erbrechen, Magenwehe, und Bauchschmerzen; alsdann ein besonders Kriebeln in der Haut, und heftige Verzückungen — (Gichter) Dann werden sie dumm, und reden irre. Sie spüren einen Heißhunger, und bekommen einen Durchlauf, in welchem manchmal Würmer abgehen. Einigen fallen die Zähne aus, oder es schwären ihnen die

die Finger ab. Und an dieser Krankheit müßen viele jämmerlich sterben. In Frankreich sind im Jahre 1709 in der Herrschaft Sologne in kurzer Zeit 8000. Menschen an solchen Zufällen gestorben, die vom Mutterkorne herkamen, und weil in dasiger Gegend welche sehr feucht ist, alle Jahre viel Mutterkorn wächst; so haben die Einwohner fast alle dicke, aufgeschwollene Bäuche, und wenig Kräfte in den Gliedern. Wem also seine Gesundheit lieb ist, der muß das Mutterkorn, wenn es dessen giebt, aus dem Brodkorne herausschaffen, und die Frucht tüchtig waschnn, und umrühren, ehe er sie auf die Mühle schickt. Dann schwimmt das Mutterkorn oben, und man kann es abnehmen. Ein Müller aber, der ein ehrlicher Mann seyn will, muß kein Korn, darinn solches gefährliches Gesäme ist, auf seine Mühle schütten lassen; sondern die Leute dazu anhalten, daß sie es erst reinigen.

Weizen, worinn viel Brand ist, muß eben so sorgfältig gewaschen, und gereiniget werden, wenn er der Gesundheit nicht schaden soll. Wider den Brand hat man auch schon sichere Mittel erfunden, welche nachher beschrieben werden, aber wider das Mutterkorn noch nicht; wiewohl zu hoffen ist, daß die Menschen mit der Zeit auch wider dieses Uebel eines erfinden werden, wenn sie nur fleißig fortfahren, die Natur des Getreides zu erforschen, und allerhand Proben damit anzustellen.

Von Kartoffeln.

Die Kartoffeln, Tartüffeln, Erdtüffeln, Erdbirnen, Erdäpfel, Grundbirnen sind eine gar herrliche Frucht. Sie lassen sich trocken mit Salz essen; man kann sie in sauern Kohl, Möhren, Rüben, Erbsen, braunen Kohl, und fast alles Gemüse mengen. Die kleinsten kann man in Suppen thun, wie kleine Klöse, oder Knötel. Man kann Brey und Suppe daraus kochen, und Kuchen und Brod daraus backen.

Ein gutes und gesundes Kartoffel-Brod wird aber auf folgende Weise bereitet: Man schälet die rohen Kartoffeln, schneidet sie in kleine Stücke, und legt sie über Nacht in frisches Wasser. Den andern Tag nimmt man sie heraus, thut sie in einen Kessel oder großen Topf, setzt sie mit so viel Wasser, daß es die die obersten erreicht, ans Feuer, und kocht sie zu einem ordentlichen Brey. Ist dieser fertig, und so viel abgekühlt, daß man die Hand darinn leiden kann, so reibt man ihn durch ein enges Sieb in den Backtrog. Des Abends thut man den Sauerteig hinzu, und knettet so viel Kornmehl hinein, als sonst ein gewöhnlicher Brodteig erfodert, ohne einen Tropfen Wasser dazu zu gießen. Diesen wohl durchgearbeiteten Teig läßt man die Nacht über etwa 9. bis 10 Stunden stehen. Des Morgens nimmt man wieder kein Wasser dazu, sondern arbeitet den Teig wohl durch, nnd Knettet so viel Mehl hinein, bis er seine gehörige Steife bekömmt. Nun muß er 3. oder 4. Stunden in ziemlicher Wärme stehen, ehe er ausgewirkt, und in den Ofen geschoben wird. — Der Ofen muß etwas stärker, als zu Mehlteig geheitzt seyn. So kann man aus den Kartoffeln ein wohlschmeckendes und gesundes Brod backen, welches noch besser wird, wenn man ein wenig Salz, und Kümmel mit einmengt.

Kluge nnd sparsame Hausmütter in großen Wirthschaften wissen aus dieser Frucht auch Stärke zu bereiten, so viel sie jährlich zu der Hauswäsche brauwäsche brauchen. Man nimmt die größten Kartoffeln wäscht sie ganz rein, reibt sie auf dem Reibeisen über ein mit Wasser gefülltes Gefäß. Das Geriebene gießt man mit dem Wasser durch einen Durchschlag, damit alle Fasern von den Schalen zurückbleiben. Das Durchgeseigte wird in ein dünnes Tuch, oder einen Sack von Leinwand gethan, und mit den Händen nach und nach herausgepresset, oder geknettet, daß das gröbere Mehl im Sacke bleibt. Dieß geschieht

schieht 2 = bis 3 mal, bis man sieht, daß nichts Groſes mehr darunter ist. Man thut nämlich jedesmal das im Sacke gebliebene weg. Die feine Masse wird nun in einem hölzernen Gefäße mit Wasser umgerühret, und wenn sie eine Weile gestanden, und sich gesetzt hat, wird das Wasser langsam abgegossen und und frisches darauf geschüttet. Mit diesem wird sie wieder gerührt, und man läßt sie wieder setzen, und gießt es oben ab. Und dieses geschieht so vielmal, bis das letzte Waßer ganz hell und klar ist, wobey wohl 3 Tage hingehen. Hat man nun das Wasser von der unten festgesetzten Stärke abgegossen, so legt man reine Tücher oben darauf, in welche sich die noch darauf gebliebene Feuchtigkeit einziehet. Diese ringt man aus, und legt sie wieder auf, bis die Massa ziemlich trocken ist. Alsdann thut man einen Kreuzschnitt hinein, und nimmt die 4 Stücke heraus legt sie auf Bretter, die mit reiner Leinwand bedeckt sind, und trocknet sie an der Luft und Sonne. — Da ist die Stärke fertig.

Bey diesen vielfachen Nutzen sind nun die Kartoffeln auch eine so ergiebige Frucht, daß sie die Aussaat oft 50mal und darüber wiedergeben, und sie halten sich gut bis zu Anfang des Sommers, wenn man im Herbste die unbeschädigten aussucht, und sie in Gruben verwahrt. Für Schweine und Rindvieh sind sie ein treffliches Futter. Gekocht legen sie mehr ans Fleisch, aber roh zerstossen milchen die Kühe besser davon, nur muß man sie allzeit mit weißen Rüben, oder mit Häckerling oder Spreu vermengen, wenn man sie roh füttert, sonst bekömmt das Rindviehe Zittern an den Füssen davon.

So wie nun der Mensch bey allen Dingen mit Verstand und Klugheit zu Werke gehen muß, so muß er auch bey dieser so nutzbaren Frucht Vorsicht anwenden. Wenn nämlich die Kartoffeln in nassen Jahren zu feucht erwachsen, oder sonst in einem sumpfigen und nassen Boden erzeugt werden: so darf man

nich=

nicht so viel, als sonst, davon essen, sondern die Woche nur etlichmal, wenn man nicht krank davon werden will. Es ist also eben die Vorsicht zu gebrauchen, wie bey einem schlechten nassen Korn. Das Zeichen, ob sie gut sind, ist, wenn sie innwendig schön weißgelb aussehen, ohne Flecken sind, einen kräftigen Geruch, und einen reinen gleichen Geschmack, fast wie die Nüsse, haben.

Seit einigen Jahren hat man nun bemerkt, daß diese nützliche Frucht ausartet, und immer schlechter und ungesunder wird, sowohl für die Menschen, als fürs Vieh. Verständige Landwirthe haben daher überlegt, was dabey zu thun sey, und haben zwey Mittel gefunden, wie man sie wieder verbessern kann. Das eine ist, daß man neuen Saamen zuziehet. — Man setzet nämlich gute, frische, nicht ausgewachsene Kartoffeln in ein Gartenland an einen sonnenreichen Ort, und läßt das Kraut bis in den Herbst stehen. Alsdann sammelt man die reichsten Saamenäpfel und treibt sie durch einen Durchschlag mit einem Zuber mit Wasser. Da fällt der Saame zu Boden, diesen trocknet man langsam zwischen Löschpapier, und bewahrt ihn in einem lüftigen Orte, bis auf folgendes Frühjahr. Da sähet man ihn ganz dünne auf Gartenland, und behackt und behäufelt fleißig um die jungen Pflanzen. Im Herbste macht man die neuen Kartoffeln aus, welche noch ganz klein sind. Man verwahrt sie nun in einer tiefen Grube im Freyen, damit sie nicht auswachsen, und pflanzt sie in folgendem Frühjahre. Dies giebt eine ganz neue vortreffliche Art Kartoffeln.

Das andere Mittel, sie zu verbessern, welches ein kluger Landwirth in Franken probirt hat, bestehet bloß darinn, daß man zum Saamen die besten, unbeschädigsten Kartoffeln von der Größe eines Hünereyes schon im Herbste aussucht, sie in einer Grube verwahrt, und nicht zerschneidet, sondern ganz pflanzet. Wenn man dieses einige Jahre fortsetzet, wird

auch

auch die ganze Art verbessert, am Geschmacke, und am Nutzen.

Beym Kochen muß das Wasser die Kartoffeln nicht ganz bedecken, und je geschwinder sie bey einem starken Feuer auffieden, desto besser schmecken sie.

Vom Zugemüse und dessen Aufbewahrung.

Man muß sich mit Recht verwundern, daß die Landleute meistens mit groben Mehlspeisen und trokkenen Hilsenfrüchten zufrieden sind, da sie doch das ganze Jahr hindurch das schönste Gemüse von allen Arten essen, und in ihrer Kost oft abwechseln könnten, als die Stadtleute, wenn sie nur wollten. Jeder Bauersmann könnte leicht in seinem Garten, oder auf den Krautländern, nicht allein so viel Kraut, Rüben, und Möhren, als er jährlich für seine Haushaltung brauchte, sondern auch noch dazu Sellerie, Petersilge, Körbel, Salat, Zwiebeln, Schnittbohnen Gurgen, Spinat, Wirschingköhl, Braun- und Blaukohl, ja so gar den schönsten Blumenkohl bauen, und sich dann und wann an Sonn und Festtagen daran laben. Es käme nur darauf an, daß er die Mühe, und ein paar Groschen daran wendete, und seine Kinder zum Gätten, und Begießen fleißig anhielte. Die Hausfrau würde auch manche Stunde finden, wo sie Gartenarbeit verrichten könnte; wenn die Wirthschaft in Ansehung des Viehfutters verbessert würde, so, daß sie nicht den halben Tag nach einem Bischen Feldgras herumzulaufen brauchte. — Nur müße freylich der Gemüßbau nicht den nöthigen Dünger wegfressen, als wodurch der Landmann den größten Schaden habe. Sondern es müsse alles recht eingetheilet werden, und man dürfe nicht eher Gemüse bauen, bis der Viehstand durch hinlängliche Fütterung verbessert sey, so daß man Dünger genug habe.

Alle Arten von Kräuter- und Wurzelwerk auf ganze Jahre lang aufbehalten, giebt es zwey sehr leichte Mittel: Das erste ist, daß man alles Wurzelwerk,

und die Kartoffeln im Herbste in eine im Garten gemachte 4 Fuß tiefe Grube einlegt. Man schüttet nämlich unten auf den Boden trocknen Sand, darauf legt man das Gemüse, und befestiget oben darüber Querstangen, und bedeckt sie mit Stroh; alsdann häuft man die aufgeworfene Erde wieder darauf. Dieses Mittels bedienen sich die Gärtner. Macht man nun, wenn die harten Fröste vorbey sind, eine solche Grube auf, so ist darinne alles so frisch, als ob es erst vom Acker käme.

Das andere Mittel ist, daß man alle und jede Art vom Gemüse troknen kann, wie das Obst, und wie an manchen Orten schon diese und jene Gemüsart getrocknet wird. Man muß es nur so zu machen wissen, daß sie den Geschmack nicht verlieren, welches auf folgende Weise geschieht.

Man reinigt und putzet das Kraut, oder Wurzelwerk, schneidet es so zu rechte, wie zum Kochen, und wäscht es recht rein mit Wasser ab. Darauf breitet man es auf Siebe, oder reine ausgespannte Leinwand, oder auf Bretter aus, und wendet es fleißig, damit alles Wasser davon ablaufe. Nachdem es auf diese Art zum Trocknen vorbereitet worden, setzt man es in Sieben oder auf Brettern, dünn aus gebreitet, auf den warmen Backofen, oder nahe an denselben. Man kann es auch in den Backofen schütten, wenn man abgebacken hat, und der Ofen nicht mehr heiß, sondern nur wenig warm ist. Das meiste kömmt darauf an, daß man die Blätter oder die geschnittenen Wurzeln fleißig umwende. Man trocknet sie aber so lange, bis die Stengel leicht zerbrechen, wenn man sie biegt, und bis man die Blätter zwischen den Fingern zu Pulver reiben kann. — Darauf bringt man sie in einen Keller, oder an einen andern mäßigen feuchten Ort, so lange, bis sie sich wieder zusammen drücken lassen, ohne zu zerbrechen. Nun macht man runde Dutten oder Kartusen vom Papiere, wie die Tobackspackete, und

stampft

stampft die Blätter, oder Wurzelschnitte fest hinein mit einem hölzernen Stössel. Wems am Papiere fehlt, kann solche Duten von Baumrinde machen, oder kleine hölzerne Gefässe dazu nehmen. An einem trocknen Orte hält sich nun solches Gemüse Jahre lang gut. Will man davon kochen, so nimmt man auf die Person etwa ein Loth, oder darüber, brüht es mit kochendem Wasser an, und läßt ein paarmal damit aufkochen. Alsdann gießt man es ab, und gießt Fleischbrühe daran, oder anderes siedendes Wasser, und verfährt damit, wie mit frischen Gewächsen. Auf diese Art lassen sich alle Arten von Kohl, auch der gehackte sauere Kohl, und sauere Gurken trocknen; welches beydes aber eben in der stärksten Säuere seyn muß. Möhren, Rüben, Sellerie und andere Wurzeln werden in dünne Scheiben geschnitten, und diese kann man auch an Fadenschnüren, und hinter dem Kachelofen in der Stube dörren, wenn nur alles reinlich gehalten wird. Grüne Erbsen und Bohnen müssen noch jung seyn, wenn man sie trocknet und wenn man diese in die Dutten presset, kann man zugleich gedörrte Petersilge dazwischen packen. Der gröste Vortheil von dieser Art zu trocknen ist nun, daß die Sachen hübsch reinlich und appetitlich bleiben, und sich länger halten. Daher man sich dessen vorzüglich bedient, die Schiffe zu weiten Seereisen damit zu versorgen. Dem Bauersmanne wird es aber auch ganz wohl schmecken, wenn er sich dadurch ein gutes Stück Essen auf das Frühjahr, und auf die erste Hälfte des Sommers, ehe ihm frische Gemüse zuwachsen, bereitet.

Unter dem Gemüse sind noch die Möhren, oder gelbe Rüben von besonderm Nutzen; wenn man daraus Saft, oder Syrupp kochet. Man wäscht die Möhren, und schabt und putzt sie ganz rein, stampft und schneidet sie in kleine Stücken, und kocht sie weich, aber nur mit wenig Wasser. Nun thut man sie in einen reinen Sack, bindet diesen zu, und presset

set mit einer kleinen Kälter den Saft langsam heraus. Diesen kocht man alsdann, bis er dicklich, wie Syrupp wird. Diesen Möhrensaft kann man auf dem Brode für Butter essen, und kann ihn statt Zucker oder Hönig an allerhand Speisen brauchen. Des Morgens gegeßen vertreibt er die Würmer, und ist sonst sehr gesund. Er hält sich auch 2 bis 3 Jahre, wenn er recht reinlich und wohlverwahret wird.

Vom Obste, und dessen Nutzen.

Es giebt noch Dörfer, wo man kaum hier und da einen Obstbaum, und das von den schlechtesten Sorten sieht, und wo es doch Plätze genug giebt, die zu Anpflanzungen taugten; indem besonders die Kirschen- und Zwetschkenbäume auch im schlechtesten Boden fortkommen. Aus dem Obste kann aber der Bauersmann, wenn es anschlägt, nicht nur einen schönen Thaler Geld gewinnen, sondern es ist auch eine gar vortrefliche Sache in der Haushaltung, und es kann keine Frau für eine gute Wirthin gelten, wenn sie es nicht recht zu benutzen weis.

Alles Obst ist gesund zu essen; ja es ist eine rechte Arzney, auch für kranke, wenn es nur recht reif ist. Es hat die Eigenschaft, daß es kühlt, und frisches Blut giebt: und der liebe Gott läßt es eben zu einer Zeit wachsen, da der Bauersmann Kühlung und frisches Blut braucht zu seiner Arbeit. Aber der Mensch kann diese Gabe Gottes auch so zurichten, daß sie ihm das ganze Jahr hindurch zu einer nahrhaften Speise zur Labung dienet.

Bauerskinder thun wohl, wenn sie um die Zeit, da die Erdbeeren, Heidelbeeren, und Himbeeren reif sind, in den Wald gehen, und solche Beere holen. Die Erdberen schmecken aber am besten, wenn man etlichmal rein Brunnenwasser darauf gießt, die darunter gekommenen Blätterchen abnimmt, und wenn sie ganz rein sind, mit Brod isset.

Die blauen Heidelbeeren lassen sich leicht im Backofen

ofen, wenn das Brod heraus ist, auf Horden oder Brettern trocknen, und zu Suppen aufbewahren.

Die rothen Heidelbeeren, welche auch Kronsbeere genannt werden, sind noch nützlicher, als die blauen, weil sie sich einmachen, und Jahre lang aufbewahren lassen. Man sammelt sie, wann sie reif sind, säubert sie, und thut sie ohne Wasser in Töpfe. Darinn setzt man sie nur so lange in Backofen, oder in eine heiße Brathröhre, bis sie zusammenfallen. Wenn man sie nun wohl verwahrt, so halten sie sich, bis es wieder frische giebt; und so oft man davon essen will, versüßt man sie mit Zucker, Syrupp, Hönig, oder Möhrensaft. Dieses giebt einen treflich kühlenden Salat.

Mit Himbeerrn oder Hohlbeeren kann man einen guten Gesundheitsessig machen. Man reinigt die Himbeeren von allem Schmutze und Blättern, und gießt guten klaren Essig darüber. Dieses läßt man an der Sonne ein paar Tage stehen, gießt es dann ab, über frische Himbeeren, und läßt aus diesen die Kraft auch ausziehen. Man kann es auch zum drittenmale wiederholen. Alsdann seigt man den Essig durch reine Leinwand, und verwahrt ihn wohl in zugepfropften Flaschen in Kellern. Solcher Himbeeressig ist ein herrliches Mittel wider böse Luft, und man kann Menschen, die in Ohnmachten liegen, damit wieder zu sich selbst bringen. Ein oder zwey Löffel voll davon in eine Maß Brunnenwasser gethan, geben ein sehr dienliches Getränke für gesunde in heißen Arbeitstagen, und für Kranke in den meisten Krankheiten.

Was die Kirschen, sowohl wilde, als Gartenkirschen, sauere und süße, für ein gutes Essen sind, ist bekannt. Kinder thun aber wohl, wenn sie allezeit, und so auch zu allem andern Obst Brod dazu essen. Wer deren viel hat, kann sie trocknen, und dann mit Vortheil verkaufen, oder zu einer Labung für Kranke aufbewahren. Das Trocknen geschieht an der Luft, indem man die Kirschen mit den Stielen

 an

an Faden anreihet, und die Faden auf dem Boden, wo die Luft recht durchwehet, wie die Wäschleinen aufziehet. Dieses ist die beste Art. Man kann sie aber auch im Backofen und in einer ordentlichen Obstdörre trocknen. Nur müssen sie auch da noch alle Stiele haben, und auf Horden ordentlich aufeinander gelegt seyn, wenn sie recht gut werden, und nicht den besten Saft verlieren sollten. Die Hitze muß auch anfangs ganz gelinde seyn.

Bey den Pflaumen, Zwetschken und andern, ist eben dieses zu beobachten. Wer sie recht gut haben will, muß sie auf Horden sorgfältig neben einander legen, daß der Stiel, oder der Theil, wo der Stiel gesessen hat, obwärts kömmt. Wenn man sie auch auf dem bloßen Heerde in den Backofen schüttet, muß man sie doch nicht dick aufhäufen, sondern dünne ausbreiten. Je länger sie am Baume gehangen haben, desto besser werden sie getrocknet. Bey diesen, und so auch bey Aepfel- und Birnschnitzeln gilt eben die Regel: da die erste Hitze beym Trocknen nicht zu stark seyn darf. Je stärker man aber alles Obst trocknet, desto länger hält es sich. Wenn also die Hitze im Backofen nicht lange genug anhält, so muß man frisches Feuer einmachen, und da braucht man das Obst nicht erst herauszunehmen: sondern man läßt in der Mitte einen leeren Raum, und versetzt ihn auf beyden Seiten mit etlichen Backsteinen. In diesem Raume macht man von Zeit zu Zeit ein kleines Feuer von dürrem Holze, nachdem man zuvor das Obst gewendet hat. Es darf aber kein harziges Holz seyn, sonst nimmt das Obst einen übeln Geschmack davon an. Man kann auch alle Obstarten im Winter hinter dem Ofen trocknen., wenn man die Schnitzeln an Faden anschnüret, und ein Gestelle dazu macht, wo sie ordentlich aufgezogen werden, daß sie nicht zu dicht aneinander kommen: und wo man mehrere Horden mit Pflaumen übereinander aufstellen kann. Stellt man vorne vor dem Ofenraume eine Thüre, oder Bretter,

und

und deckt darüber Papierbögen, daß kein Staub sich in das Obst setzt: so ist dieses die allerbeste Art, es zu trocknen, das im Backofen getrocknete Obst darf man auch nicht zu bald in Säcke oder Kästen thun: sondern man muß es erst eine Woche lang dünne aus gebreitet liegen lassen; sonst verschimmelt es. Am besten läßt es sich dann in zugemachten Tonnen oder Kästen an einem trocknen Orte aufbewahren.

Was sich aus dem getrockneten Obste für Suppen, Gemüse, und Salate bereiten lassen, werden euch eure Mütter lehren.

Wie gut Pflaumenmuß schmecke, ist auch bekannt. Dieses geräth am besten: wenn man die Kernen aus den Pflaumen schneidet, sie alsdann klein stamfet, und einen Theil Hollunderbeerensaft, den man vorher allein gekocht, abschäumt, und durch ein feines Sieb gerieben hat, zugleich mit in den Kessel schüttet. Dann kömmts auf das fleißige Rühren an, daß es nicht anbrenne. Je dicker man es kocht, desto länger hält sichs, und je reifer die Pflaumen sind, desto besser schmeckt es. Zur Würze ist es genug, ganzen Ingwer, und klein geschnittene Zitronenschalen die aber erst gegen das Ende, wann es bald dick genug ist, sonst wird es bitter davon. Auch kann man ein Dutzend welsche Nüsse mit der grünen Schale in den Kessel thun, uud mitkochen. Die grüne Schale macht das Mus schwarz und dauerhaft, und die Nüsse helfen verhindern, daß es nicht anbrennt. Beym Aufbewahren des Muses ist zu merken, daß man die Fässer und Töpfe, wenn man es hineinthut, etlichemal rütele, daß es sich überall recht fest anlege.

Im Kesel darf man es nicht kalt werden lassen, es auch nicht mit einem blechernen, oder kupfernen Löffel herausschöpfen, sondern mit einem hölzernen; es bekömmt sonst einen übeln Geschmack, ist der Gesundheit schädlich, und hält sich nicht. Die Töpfe werden nicht in Keller gesetzt, sondern in eine trokne

Kammer. So erhält sich das Mus Jahre lang, und sollte es nach einem Jahre den frischen Geschmack verlieren, oder schimmelicht werden wollen, so thut man das Schimmlichte davon, und nimmt frisch gekochten Hollundersaft, und kocht es damit noch einmal: da hält es sich leicht noch ein Jahr.

Vom Brenn- und Speiseöle.

Man bemerkt sehr oft, daß Leute auf dem Lande im Alter, ja viele schon in ihren besten Jahren vom Keichhusten geplagt werden. Die Erfahrung hat aber gezeigt, daß unter andern Ursachen auch der häufige Gebrauch des Rübsen- und Leinöls daran Schuld sey; sowohl beym Brennen in den Lampen, wenn es stark raucht und dampft; als auch, wenn man es statt des Baumöls zum Salat, oder statt der Butter zu Kuchen und andern Speisen nimmt. Auf folgende Art kann man aber aus allerhand einheimischen Sämen sehr gutes Speiseöl bereiten, und sowohl zum Brennen, als für den Genuß unschädlich, ja auch nützlicher machen.

Den ausgedroschenen Rübsen läßt man in einer Kammer, wo die Luft nicht dazu kommen kann, auf einen Haufen schütten, und 3 bis 4 Tage liegen, bis er ganz weißlich, und gleichsam zu Einem Stücke wird, durchs Entbrennen. Dann läßt man ihn durch ein Sieb wieder ganz auseinander schütteln und reiben, und dünne an einen lüftigen Ort legen. Wenn er nun recht dürre ist, läßt man Oel daraus schlagen: der Saame darf aber nicht über ein halb Jahr alt werden. Auf diese Art brennt solches Oel heller, und für die Gesundheit unschädlich. Ein halb Viertelpfund reicht auf 14 bis 15 Stunden:

Ferner nimmt man ein Glas, thut Wasser hinein, und so viel Salz dazu, bis es nicht mehr zergeht. Darein taucht man die baumwollenen Lampentochte etlichmal, und läßt sie wieder trocken werden. Das Salzwasser gießt man in eine Flasche, und e-

ben

ben so viel Oel dazu, schüttelt es wohl durcheinander, und läßt es wieder setzen. Das auf solche Art gereinigte Oel gießt man dann von dem Salzwasser ab in die Lampe. Diese Lampe macht nun nicht den geringsten Dampf, wenn man auch schlechtes und geringes Oel brennen muß, noch werden die Stuben davon rauchig und schwarz.

Zum Salat und andern Speisen ist es gut, wenn man Jungfernöl schlagen läßt. Der Oelschlager muß nämlich den gestampften Saamen zum erstenmal kalt in die Oellade thun, und was durch diesen ersten Druck der Presse herauskömmt, allein in Flaschen füllen, welches das Jungfernöl giebt. Alsdann muß er den Oelkuchen erst wärmen, und das, was nun noch herausgepreßt wird, giebt Brennöl. Das Jungfernöl läßt man etliche Wochen ruhig stehen, daß es sich abkläre. Alsdann füllt man es in andere ganz reine Flaschen, bis in den Hals, aber nicht ganz voll, und in den leeren Raum gießt man etliche Löffel voll reinen Kornbranntwein, der keinen Nachschmack hat. So hält sich das Speiseöl lange Zeit, und schmeckt besser, als manches Baumöl.

Mit dem Mohnsaamen, welcher noch süßeres Oel giebt, als Baumöl, macht man es eben so, und mengt darunter etwa den 4ten Theil klein geschnittene Borsdorferäpfel. Das giebt ein Oel, das man Fürsten vorsetzen könnte. Die Mohnkuchen, die man davon bekömmt, läßt man im Backofen, wenn das Brod heraus ist, bey gelinder Wärme trocknen, und bewart sie auf, um zuweilen Mohnsuppen daraus zu machen. Man reibt von solchen Kuchen nur etwas ab, und quirlt es in kochendes Wasser: das giebt eine fette und wohlschmeckende Suppe, die wenig Zeit und Mühe kostet.

Sonst versucht man auch, aus Hedrich, grünem Kohlsaamen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Tobackssaamen, Wallnüssen, Haselnüssen und Bucheckern Oel schlagen zu lassen, wenn es eben von diesen, oder jenen viel giebt. Den größten Vortheil

kann man aber von einer Frucht ziehen, die fast aller Orten in großer Menge verfault, und in Koth getreten wird, ohne sie des aufhebens werth zu halten. Es stehen nämlich in manchen freyen Plätzen viele Lindenbäume, deren Nüßchen ein vortrefliches Oel bey sich haben. Wenn nun ein trockner Herbst ist, läßt man die Kinder alle Tage die abgefallenen Nüßchen auf dem ganzen Platze zusammen häufen, und nach Hause tragen. Das ist eine nützliche Beschäftigung für Kinder. Dann sichtet man erst durch ein grobes Sieb die Blätter, und den Unrath heraus, um die Nüßchen rein zu bekommen. Hernach werden sie gedroschen, damit die harte Schale und die Kerner durch Wurfen davon abgesöndert. Alsdann läßt man die innere Schale auf einer Grützmühle davon abschälen, und nun Oel daraus schlagen Dieses ist von so köstlichem Geschmack, daß es theuerer müßte bezahlt werden, als das beste Baumöl.

Was bey dem Fleische in Acht zu nehmen.

Fleische wäre wohl eine gute nahrhafte Speise für arbeitsame Leute, und es wäre ihnen zu gönnen, wenn jeder die Woche zweymal dergleichen essen könnte. Aber viele vertrinken so viel im Biere und Branntweine, daß sie nur selten im Stande sind, ein Stück Fleisch zu kaufen. Es ist aber für die Gesundheit besser, wenn man nicht mehr trinkt, als man durstet, und das übrige lieber auf nahrhafte Speisen verwendet. Das viele Trinken macht nur dicke Bäuche, und giebt wenig Kräfte zur Arbeit.

Im Gegentheile übernehmen sich auch viele Leute im Fleische, denen es etwas rares ist, wenn sie einmal Gelegenheit haben, sich daran satt zn essen, als bey Hochzeiten, Kindstaufen u. d. gl., da schluckt mancher vor Begierde ganze Klumpen hinunter, und verdirbt sich den Magen damit. Deßgleichen ist es auch ein Hauptfehler, wenn man Kranken, und kleinen Kindern Fleisch zu essen giebt, in der Meynung, sie

sie, dadurch zu stärken. Es stärkt nur alsdann, wenn er gut verdaut, und ausgearbeitet wird. Dazu hat aber der Magen bey Kranken, und kleinen Kindern die Kraft nicht; daher bleibt das Fleisch lange darin liegen, fault und verdirbt die Säfte; so, daß schon mancher darüber hat ins Gras beißen müssen, dem man eine Güte damit zu thun glaubte. Kindern ist besonders alles Fett sehr schädlich.

Weil aber auch das Vieh, so wie der Mensch, — mancherley Krankheiten, und dem Tode unterworfen ist, so hat man sich sehr in acht zu nehmen, daß durch den Genuß des Fleisches von krank gewesenem, oder verrecktem Viehe kein Unglück entstehe, noch daß solches Vieh zum Schaden andrer verkauft werde. — Selbst auch die Dünste, welche aus einem kranken Thiere kommen, wenn man es aufbricht, sind dem Menschen gefährlich. Auch die Milch von kranken Kühen ist zu essen gefährlich. Käse ist auch von gesunden Kühen schädlich, wenn er gar zu scharf, und faul ist.

Wem nun sein Leben und seine Gesundheit lieb ist, der wird lieber ein Stück trocken Brod essen, als etwas, das ihm zu Gift werden kann.

Kennzeichen eines gesunden und ungesunden Viehes.

Bey dem Rindviehe muß man darauf sehen:

1) Ob es munter und frisch aus den Augen sieht, und noch gut gehen kann.

2) Ob es die Wiederkäuung noch nicht verloren hat.

3) Ob die Hörner, Ohren, Maul, Nase, und Schweif nicht kalt sind.

4) Ob das Vieh nicht geifert, oder ob ihm etwa Schleim, oder sonst garstige Materie aus der Nase, den Augen, den Ohren herausfließt.

5) Ob bey demselben nichts Schuppichtes auf der Haut sitzt, als wäre Mehl, Asche, oder Kleye darauf gestreuet.

6) Ob Blattern oder Grind am Leibe, sonderlich auf dem Kopfe, am Halse und im Maule, oder wohl gar an der Zunge sich befinden.

7) Ob Beulen am Halse, hinter den Ohren, unter den Bügen und Schenkeln zu sehen; insonderheit ob die Eiter bey den Kühen erhitzt, geschwollen, und aufgelaufen sind.

Wo sich solche Zeichen finden, darf das Vieh nicht verkauft, noch geschlachtet, sondern erst abgewartet werden, ob sich selbes bessert.

Wenn aber ein Thier geschlachtet, und die Haut abgezogen ist, muß man acht haben:

1) Ob äußerlich am Fleische Geschwüre, oder Gewächse von sonderbarer Farbe, etwa roth, blau, oder gar schwarz zu sehen sind.

2) In den Eingeweiden muß man sehen, ob die Lunge etwa an das Rippenfell angewachsen, und Materie, oder Eiter angezogen habe; ob dunkelrothe, blaue, oder gelbe Flecken, oder Beulen und Geschwüre in der Lunge sind; ob die Leber etwa hart, oder ungewöhnlich groß sey, und nicht die rechte Farbe habe; ob nicht etwa die Gallenblase gar zu groß und zu stark sey, welches ein Zeichen von der Viehseuche ist; ob das Milz etwa gar zu schwarz, zu groß, oder mit Blattern besetzt seye.

3) Ob der Magen, der Wanst, und vor allem, ob der Faltenmagen allzugroß, aufgelaufen, oder etwas darinn roth, oder blau aussehe; ob der Faltenmagen hart, oder darinn eine gallige Materie und ob die daranhängenden Gedärme roth, blau angeloffen seyn und ob sonst auch im Fleische irgendwo einige blaue Streimen angetroffen werden.

4) Ob im Halse, oder in der Lunge Wasserblasen sich befinden, welche, wenn sie aufgemacht werden, garstig stinken.

Wenn sich so etwas findet, oder wenn man weis, daß die Krankheit eines Thieres Milchbrand, Schlagfluß, Lungenfäule, Fellsucht, Faulfieber mit Durch-

lauf

lauf, Pestilenzialfieber, oder die Viehseuche ist, so muß das Fleisch nicht gegessen, sondern auf einem entfernten Platze 4 Fuß tief in die Erde gescharret werden. Es ist doch besser, man leidet seinen Verlurst an seinem Vermögen, als daß man sich und die Seinigen krank mache, und ums Leben bringe.

Dagegen kann man das Rindvieh, welches aufgelaufen, oder aufgeblähet ist, auch solches, das gestossen worden, ein Bein gebrochen hat, oder sonst verwundet ist, ohne Bedenken essen, wenn man es gleich schlachtet, ehe ein Fieber dazukömmt; sonst wird es gefährlich. Die Perlen- oder die Hirssucht, so auch die bekannte Krankheit, die man die Franzosen nennt, machen das Fleisch ebenfalls nicht ungesund, und man kann es ohne Bedenken essen.

Schafvieh, das am Durchfalle, an Entzündung, oder Verschwürungen der Eingeweide, der Fäule, oder dem Anbruche der Fallsucht krank ist, darf nicht geschlachtet und gegessen werden. Ist es aber vom gesammelten Wasser im Kopfe toll und drehend oder hat die nasse und trockne Raute, oder die Wassersucht, wenn es nicht sehr mager dabey ist, so kann mans ohne Gefahr essen, wenn man es nur bey Zeiten schlachtet.

Bei Schweinen muß man vorzüglich darauf sehen, ob etwa die Zunge mit Blasen oder Beulen besetzt, und dann, ob Geschwulst oder Entzündung im Halse, und garstige Geschwüre in den Eingeweiden vorhanden sind; wenige Finnen im Fleische schaden nicht, aber die Leber muß man ganz wegwerfen, wenn sich Geschwüre und Eiterbeulen darinn befinden.

Krankes Schweinfleisch taugt zum Einpöckeln oder Räuchern noch weniger, als es frisch zu essen; und faulgewordenes geräuchertes schadet auch dem stärksten Magen. Besonders darf man die Würste nicht zu alt und ranzig werden lassen. In heißen Sommerstagen sollten gar keine Schweine geschlachtet werden, weil sie da den meisten Zufällen unterworfen sind.

Die

Die Landleute müssen sich auch in Acht nehmen, daß sie kein von vornehmen Herren bis auf den Tod gehetztes Wildprett essen, und von keinem Kalbe, das der Fleischer etliche Stunden weit mit Hunden, und Peitschen aufs erbärmlichste abgetrieben und noch im Angstfieber gleich schlachtet, und den Stadtleuten zum Braten in die Küche liefert.

Auch muß man mit den Fischen vorsichtig seyn; vornämlich mit solchen, die in stillstehenden oder langsam fließenden Gewässern sind. Denn diese haben öfters gefährliche Krankheiten. In der Laichzeit und während der Flachsröste sollte man gar keine essen: weil da die Gewässer stinken und faulen.

Vom Wasser.

Auch das Wasser, ohne welchem weder Mensch, noch Vieh leben kann, wird zuweilen der Gesundheit schädlich. Es giebt z. B. kochend heisse Brunnen; das Meerwasser kann man vor Salz nicht trinken; einige Quellen führen von Natur giftige Theile bey sich, und alles faul und stinkend gewordene Wasser macht Menschen und Vieh krank, wenn sie davon trinken. Dagegen giebt es auch viele Gesundbrunnen, welche wider die Gicht und andere schwere Krankheiten helfen, und die Gesundheit stärken. Diese verschiedene Beschaffenheit des Wassers dient also dazu, daß wir Menschen darüber nachdenken, wie es aufs beste zu nützen sey, ohne daß es uns schade.

Das gesundeste unter allen Gedränken ist Wasser aus frischen Quellen, die aus Felsen, oder Sandsteinen entspringen. Ein solches muß aber nach gar nichts schmecken; es muß ganz hell und klar, leicht und weich seyn, daß die Seife bald darinn schäumt, und daß es bald zum Sieden gebracht werden kann. Es darf den Mund nicht verunreinigen, und Kopf und Brust nicht angreifen. Wer es trinkt, muß keine Beschwerden im Unterleibe, in den Eingeweiden, unter den Rippen und in der Nierengegend davon

von verspüren. Ist in der Nähe eine Quelle, die diese Eigenschaften hat, so wird es die Gemeinde gewiß nicht gereuen, wenn sie die Kosten daran wendet, sie durch eine Röhre ins Dorf zu leiten.

Nebst diesen führen auch große, schnell laufende Flüsse ein gesundes Wasser. Aber alle langsam fließenden, deren Boden schlammicht ist, und deren Wasser durch faulende Kräuter und allerhand Gewürme verunreinigt wird; sind gefährlich zu trinken.

Aus stehenden Gewässern, als Teichen, Gräben, Pfützen, muß man gar nicht trinken, zumal im Sommer, bey anhaltender Hitze, alsdann verursacht solch faulichtes Wasser so gar dem Viehe, das daraus säuft, gefährliche Krankheiten.

Gegrabene Brunnen, als Ziehbrunnen, oder Pumpbrunnen, müssen wohl geprüft werden, ob ihr Wasser rein und gesund sey? Denn an vielen Orten entstehen die Kröpfe von solchem Brunnenwasser, und andere Krankheiten. Dabey ist auch dieses zu merken: wenn ein solcher Brunnen nicht so gebraucht und sein Wasser in Bewegung gesetzt wird, oder wenn er so verbaut ist, daß nicht immer frische Luft hinein kann; so sammeln sich zuweilen böse Dünste darinn, welche einen Menschen auf der Stelle tödten können, dergleichen Beyspiele beym Aufgraben alter verschüttet gewesener Brunnen oft geschehen. Regenwasser, aufgethauter Schnee, oder Eiswasser sind auch nicht gut zum Trinken.

Weil nun manche Dörfer so angelegt sind, daß sie am guten Wasser Mangel haben, so hat man eine Erfindung gemacht, schlechtes Wasser aus Teichen, Bächen, oder unreinen trüben Quellen in gutes zu verwandeln. Man gräbt nämlich 5 bis 6 Ellen weit von dem Teiche, oder dem Bache, dessen Wasser verbessert werden soll, eine Grube, eine oder 2 Ellen tiefer, als der Boden des Teiches, oder des Baches ist. Diesen kleinen Behälter füttert man mit Steinen, oder Bohlen (starken Holzstücken). Den Raum

zwischen ihm, und dem Teiche befestigt man mit Pfählen und Verzäunungen auf beyden Seiten, und füllt ihn mit reinem Sande oder Kiese aus, von welcher vorher aller Schlamm und Erde ausgewaschen worden. Alle Frühjahre gräbt man diesen Sand wenigstens zur Hälfte aus, und bringt frischen an die Stelle. — Durch diesen Sand dringt nun das Wasser hell und rein in die Grube, und läßt alle Unreinigkeit zurück. An manchen Orten haben auch die Weiber ihre liebe Noth mit dem Wasser zum Waschen; indem es oft hart ist, daß die Seife nicht leicht damit schäumt, und daß sehr viel Seife darauf geht, wenn die Wäsche rein werden soll. In solchem Wasser kochen dann auch Erbsen, Linsen und Bohnen nicht recht weich. Das Mittel, es weicher zu machen, ist aber, daß man es abkocht, und wieder erkalten läßt ehe man es braucht. Bey der Wäsche nimmt man etwa ein Viertel, oder ein halb Pfund Potasche, läßt diese in einem Topfe im Wasser zergehen, und schüttet nach und nach so viel davon unter das Waschwasser, bis man zwischen den Fingern fühlt daß es weicher geworden. Es hilft auch schon etwas, wenn man das Wasser etliche Tage vor der Wäsche in Gefässe schöpft, es darinn ruhig stehen läßt, und alsdann abgießt, ohne den Bodensatz aufzurühren. Vornehmlich muß dieses mit trübem Wasser geschehen. So kann also der Mensch durch seinen Verstand auch das Wasser verbessern.

Vom Bierbrauen.

Ein vortheilhaftes Bräuhaus muß ordentlich auf einem trocknen Boden, mit der Vorderseite gegen Mitternacht gebaut, tüchtig mit Steinen ausgepflastert, und eine Elle hoch über der Erde aufgemauert seyn, auch ordentliche hohe Fenster haben: man muß selbes allzeit recht reinlich halten, keine Pfützen darin stehen lassen, und darauf acht haben, daß der Fußboden nie feucht bleibe. Man muß auch trachten,

daß

daß im Bräuhause immer eine reine und trockne Luft sey. Am Bräuofen muß ein ordentlicher Rost angebracht seyn, daß die Hitze auch an die Seitenwände der Pfanne anschlagen könne. Daher das Feuerloch mit einer eisernen Thüre zu verwahren, und zuzuhalten ist, wenn das Feuer einmal im völligen Brande ist; das Aschenloch aber muß offen bleiben.

Die Malzdarre muß man so einrichten, daß der Rauch nicht an das Malz schlagen kann. — Beym Brauen hat man folgende Vorschriften zu beobachten.

1) Wer gutes Bier brauen will, muß gutes Malz dazu nehmen, und gutes Malz läßt sich nicht aus schlechter Gerste machen. Die Gerste muß recht reif und rein von Gesäme seyn. Ist Hederich, Trespe u. d. gl. darunter, so schüttet man nur den vierten Theil des Getreides auf einmal in den Weichbottich und Wasser dazu; dann rührt man tüchtig, und nimmt die leichten Gesäme oben ab. Und so macht mans mit jedem Theile besonders. Die Trespe macht toll und der Hederich läßt das Bier nicht aufstoßen und klar werden.

Sind die Gerstenkörner vom Flogbrande, oder die Weitzenkörner vom ordinären Brande, oder Spitzbrande beschmutzt, so muß man beym Einweichen einigemal frisches Wasser aufgießen, und das Schmuzzige ablaufen lassen; damit kein Schmutz an den Körnern bleibe. Gerste, die in frisch gedüngtem Acker, zumal mit Schafmiste, erwachsen ist, taugt nicht zum Brauen. Am besten ist die im leichten sandichten Boden gewachsene.

Es muß auch einerley Frucht seyn, nicht von verschiedenen Jahren und nicht große und kleine Gerste untereinander: sonst keimt das Malz nicht zu gleicher Zeit. Ein Theil überwächst sich, und der andere bleibt zurücke.

Die Gerste muß aber im Weichbottich recht durchaus und überein quellen; sonst giebts trübes Bier.— Die Probe ist: man nimmt ein Korn die Quere zwi-

schen

schen die Finger; wenn da die Spitzen nicht mehr stechen, so ist es gut. Oder man schreibt mit einem Korne auf ein Brett; da muß es weisse Striche geben. Weicht es zu lange, so giebt es sauer Bier und zu wenig gequollene Frucht keimt nicht recht.

Hat man keine andere, als ausgewachsene Frucht, so muß man die Keime davon erst mit den Händen abreiben, und durch Würfen auf der Tenne davon scheiden; sonst wird das Bier dumpfig, und faulschmeckend.

Die gequollene Frucht darf nun beym Wachsen nur zwey bis drey Wurzelkeime, oder kleine Würzelchen an den Körnern bekommen: aber ja keine Graskeime, oder Blätter; sonst verliehrt das Malz alle Kraft. Es darf auch nicht verbrennen. Ist es genug ausgewachsen, so muß es so oft mit Schaufeln gerührt und in die Höhe geworfen werden, daß alle Wärme herauskömmt; alsdann auf dem Boden so oft gerührt und umgeschüpft, daß man endlich mit den Körnern auf Holz schreiben kann, wie mit Kreide.

Luftmalz muß durch die Luft, und nicht an der Sonne getrocknet werden. Darrmalz muß erst in der Luft getrocknet seyn, und darf nicht feucht auf die Darre kommen; sonst giebts saueres und schales Bier.

Die Darre muß auch schon erwärmt seyn, ehe man das Malz auflegt: sonst wird das Bier rauchericht. Es muß auf derselben überal gleich hoch liegen, und alle halbe Stunden gewendet werden, bis es gut ist. Das Zeichen ist, wenn die Schaufel, womit mans wendet, nicht mehr schwitzt, und wenn das Malz lichtbraun, oder gelbbraun aussieht, und anfängt zu knicken und zu platzen, und der aufbissene Kern einem lockern Mehle gleich. Das Darrfeuer muß im Anfange gelinde seyn, nach und nach verstärkt werden, und allmählich wieder abnehmen. Trockenes festes Holz gehört dazu. Will man dunkelbraunes Bier haben, so muß man nicht das ganze

Malz,

Malz, sondern nur einige Mulden voll dunkelbraun rösten, und das übrige dadurch färben. Weitzen- und Habermalz muß etwas stärker gedörrt werden, wenn es zum Traubier kommen soll, als die Gerste.

Wer Haber unter Malz nehmen will, muß ihn nicht zugleich mit der Gerste, sondern besonders malzen, und nicht leicht mehr, als den 8ten Theil Haber dazu nehmen.

Nach dem Malzen muß nun das Malz wenigstens ein Vierteljahr ruhen, ehe es verbraut wird; sonst giebts trübes Bier: aber viel älter, als ein Jahr, darf man es auch nicht werden lassen; sonst verliert es die Kraft. Luftmalz sollte man des Jahrs zweymal malzen; im Frühlinge, und im Herbste.

Beym Brauen ist folgendes zu beobachten: Vier und zwanzig Stunden vor dem Schrotten muß das Malz angefeuchtet, und binnen der Zeit einigemal umgestossen werden. Man muß die Menge, die zu jedem Gebraue genommen wird, nicht messen, sondern abwiegen, und dieses muß vor dem Anfeuchten geschehen. Auch thut man wohl, das Malz vorher auf der Scheune zu wurfen, damit die abgedorrten Keime und aller Staub herauskommen; wozu man es auch durch die Kornrolle laufen lassen kann. Was abgeht, giebt herrliches Schweinsfutter.

Der Müller darf es nur gröblich schrotten, daß kein Mehl daraus werde. Ist es zu klar geschrottet, so kann man dadurch helfen, daß man fein geschnittenen Hexel darunter menget. Von der Mühle muß es bald eingemöschet werden, ehe es sich erhitzt.

Wenn das Wasser des Ortes hart ist, so schöpfet man es etliche Tage vor dem Brauen in große Gefässe, und läßt es offen in der Sonne stehen, oder man kochet es einige Tage zuvor ab, und läß es wieder kalt werden. Das Malz wird zum erstenmale mit lau warmem Wasser eingemöschet. Alsdann wird siedendes Wasser auf den Mösch gegossen, und so lange tüchtig mit Krücken durchgearbeitet, bis die

Pfanne

Pfanne wieder gefüllt ist. Hierauf wird der möschbottich zugedeckt, und ruhich stehen gelassen, bis die zweyte Pfanne siedet. Da wird der Möschbottich wieder aufgedeckt, das stehende Wasser wird allmählich zugegossen, und eine halbe Stunde lang durchgearbeitet; alsdann wieder bedeckt. Es können noch einer, oder zwey solche Angüsse geschehen, je nachdem man das Bier stark, oder schwach verlangt. Beym letzten Aufguße läßt man ohngefähr eine Viertelelle hoch Wasser in der Pfanne, dämpfet das Feuer, daß es nicht weiter koche, und schüttet die bestimmte Menge Hopfen in die Pfanne.

Der Hopfen muß reif seyn, so, daß der gelbe Mehlstaub darinn sich leicht ausschütteln läßt: aber nicht so sehr, daß die Schuppen der Häupter auseinander fallen. Er muß gut getrocknet seyn, und einen kräftigen und lieblichen Geruch haben. Man reinigt ihn auch von allen grünen Blättern, und von den Stengeln sorgfältig, und feuchtet ihn etliche Stunden vorher mit kaltem Wasser, und ein wenig aufgelöstem Salze an. Nun läßt man ihn eine halbe Stunde lang gelinde ausziehen, und vermehrt am Ende das Feuer mit einigen Holzspänen, daß es einige Minuten lange gelinde siedet, ohne stark aufzuwallen. Der Hopfensatz muß dabey zuweilen mit der Krücke umgearbeitet werden. Wenn das Sieden vorbey ist, wird die ganze Masse in den Möschbottich geschlagen, umgerührt, und etwa eine Viertelstunde zugedeckt.

Wenn nun die gehopfte Würze in der Kolirbottich, oder Seigerbottich, dessen Boden wohl mit Stroh belegt seyn muß, und aus diesem in den Stellbottich, oder in die Kühlfässer, oder Gährfässer gebracht, und mit der Hefen vermischt wird, so ist die größte Kunst, daß man den rechten Punkt treffe, daß die Würze weder zu warm, noch zu sehr erkaltet, sondern eben Milchwarm sey, wie die Milch aus dem Eiter kömmt. Bey Weißbieren, und Brey-

ha-

hahnen noch etwas wärmer. Wo noch kein gutes Bier ist, muß man Hefen von fremden Bieren nehmen. Unterhefen, oder Faßhefen taugen aber gar nicht zum Stellen des Biers. Es müssen Oberhefen seyn.

Will man dem Biere einen gewürzhaften Geschmack geben: so thut man Kardobenedikten- und Tausendgüldenkraut, Wachholderbeeren, Zitronenschalen, Zittwer, Alant- und Entianwurzel und Mellisse in ein Säckchen, und hängt es bey der Gährung in das Bier. Man darf aber ja nicht viel von jedem nehmen.

Das Fassen geschieht, so bald der krause Hefenkranz auf dem Biere vom Rande des Bottichs abtritt, und dabey müssen die Tonnen ganz voll gemacht werden. So wie hernach die Hefen durch das Spundloch abfließt, darf das Nachfüllen nicht versäumt werden. Hört die Gährung auf, so füllt man das Faß mit abgekochtem, und wieder kalt gewordenem Wasser ganz voll, und verspündet es wohl.

Das Bier darf nun nicht nach und nach, so wie es getrunken wird, von der Tonne abgezapft werden, wenn es nicht bald schal und abgeschmackt werden soll. Man muß es lieber auf gläserne oder steinerne Flaschen abziehen, und diese fest mit Gorkstöpfeln verwahren. Die Flaschen müssen aber jedesmal so bald sie ausgelehret sind, rein gemacht, offen und umgekehrt aufgestellt und vor dem Gebrauche noch einmal ausgespühlt werden; damit keine Fliegen, Spinnen, oder anders Ungeziefer darein niste. Die Gorkstöpfel müssen vor dem Zupfropfen in reinem Wasser abgekocht, und dann recht fest eingetrieben werden. Springen die Flaschen im Keller, wegen der Wärme, oder weil neues Bier im Stellbottich in der Gährung ist, so legt man sie an einen kühlen Ort, ausser dem Keller in Sand, den man mit frischem Wasser anfeuchtet. Die Tonnen, die man aus Mangel an Flaschen länger liegen lassen muß, ehe sie ab-

gezogen werden können, muß man zuspünden, wenn etwa der 4te Theil des Aufstossens noch zurücke ist.

Zu dauerhaftem Lager = oder Merzenbiere muß der fünfte Theil Malz, und die Hälfte Hopfen mehr genommen werden. Das Merzenbier darf aber nicht eher gefaßt werden, bis es schon im Gährungsbottich alle Hefen ausgetrieben, und unter sich geworfen hat.

Beym Hausbrauen des sogenannten Kesselbiers ist vornämlich darauf zu sehen, daß alle Gefäße recht rein gehalten werden. Man muß sie daher, so oft man brauen will, erst mit kochendem Wasser ausbrühen. Das Malz muß frisch geschrotter seyn. Der Gestellboden im Bräuständer muß rundum wohl anpassen, und auf drey gleiche Steinen fest liegen. Obendarauf wird anderthalb Spannen hoch recht reines Roggenstroh, und ringsherum ein kleiner Kranz von Stroh aufgelegt, damit keine Treber durchkommen kann. Das Zapfloch muß nicht im Boden, sondern an der Seite des Ständers zwischen dem obern und untern Boden angebracht seyn. Das Wasser zum Einmöschen muß abgekocht, und wieder erkaltet seyn; da wird das Bier dauerhafter. Der Hopfen wird allein gekocht, und unter die Würze gethan, wenn sie in den Stellbottich abgezapft wird. Das Abzapfen muß langsam geschehen, und wenn die Würze Eimerweise in den im Keller aufgestellten Gär = oder Stellbottich geschüttet wird, muß man sie mit einer hölzernen Krücke auf = und abrühren, daß sie bald abgekühlt werde; alsdann setzt man erst die Hefen zu.

Trübes Bier klar zu machen, nimmt man eine Handvoll Salz, brennt es wohl über Kohlen auf einer eisernen Schaufel, vermengt es mit einer Kanne Wasser, und gießt solches in eine Tonne Bier, welche klar werden soll. Hilft dieses nicht auf einmal, so zieht man das Bier auf eine andere Tonne. Wenn die schlechte Bereitung des Malzes Schuld

daran ist, daß man trübes Bier bekömmt, so nimmt man ein wenig Hausenblase, kochet diese im Biere, daß sie zergehrt, und schüttet es unter das Bier, — welches aber davon schwächer wird und sich nicht so lange hält.

Wenn das Bier in Gährung ist, und es sind Gewitter am Himmel, da es leicht umschlagen und schal werden kann, so muß man die Bottiche mit leinenen Lacken, oder Tüchern, welche in Laugen eingeweichet und wieder ausgerungen sind, fest zudecken und diese Tücher, welche überhängen müssen, rings um den Bottich herum mit Bindfaden fest umwickeln, daß sie sich nicht in das Bier einsenken. Auch ist es gut, grüne, ganz frische Brennesseln über das Lacken dicht herzustreuen. Hat man, wenn Gewitterluft ist, junges Bier in Fässern, welches darinn noch abgähren soll, und darum noch nicht zugespündet werden darf; so setzt man einen blechenen Durchschlag auf das offene Spundloch, mit dem Boden oberwärts, und legt unten um den Durchschlag einen Kranz von Brennesseln.

Sauer gewordenes Bier, wenn dessen viel ist, kann am besten durch eine neue Gährung verbessert werden. Man zapft es von Fässern in Bottiche, macht einen Theil davon heiß, und füllt es unter das andere. — Hierauf nimmt man Weizenmehl, vermischt es mit etwas Branntwein, und klein gestossenen Ingwer, und Pfefer, und thut dieses Gährungsmittel hinein, läßt es aufstossen, und füllt das Bier auf andere reine Fässer. Ist es auch kanicht, so nimmt man eine Hand voll reines, einer Spanne lang geschnittenes Stroh, und so viel Hopfen hinein, und macht jedesmal den Spund wieder zu.

Wenn das Bier nach dem Faße schmeckt, so nimt man ein heißes Gerstenbrod, wie es aus dem Ofen kömmt, und legt es auf den Spund, und wiederholt solches so oft, bis der üble Geschmack vergangen ist. Auch kann man heiße Semmeln nehmen, und solche

2 bis 3 Tage nacheinander in das stinkende Bier hängen, bis es hilft. Wachholderbeere und Hopfen in Wasser gekocht, und mit reinem Bier vermischt, in das übelschmeckende Faß gegossen, verbessern es.

Von der besten Art, den Wein zu behandlen, ihn bey seiner Güte zu erhalten, und den ihm zustossenden Gebrechen abzuhelfen.

Die Güte des Weins (es versteht sich nach der Art und Eigenschaft, als das Land und Gegend ihn geben kann) hängt hauptsächlich von der Vollommenheit der ersten Gährung ab. Dreyen Gährungen ist jeder Wein unterworfen: Die erste macht aus Most Wein; die zweyte aus Wein Essig; und die dritte verursacht eine Fäulung.

Durch die erste Gährung, die in einer gemäßigten Wärme entsteht, werden die gröbern Theile des Mostes anfänglich in die Höhe, und endlich auf den Boden abgestossen, welche die Hefen, oder das Geläger ausmachen. Die erstickende (fixe) Luft, die daraus wegfliegt, wird zum Theile hernach wieder eingesogen, und verschaft dem Weine seine Stärke. Er bekömmt endlich seinen Geist, ein neues Wesen, das sich durch Kunst von demselben wieder abziehen läßt, und wovon indem Moste vorhin nicht die geringste Spur anzutreffen war. Diese Gährung dauert, wiewohl unmerkbar, noch lange fort, und bey manchen Weinen auch bis in das 15. und 20. Jahr, wodurch der Weinstein (eine Art von Salz) an den Wänden des Faßes angelegt wird. Zur Beschaffenheit des Weines gehört hauptsächlich jene zähe, fette und zuckerhafte Materie der Traubenbeere, die aus Oel, Wasser, Erde, und einer eignen Säuere besteht. Durch die Absönderung des Oels von der Säuere wird eben der Weinstein erzeugt, von dem jeder Wein nothwendig eine desto größere Menge enthält, je säuerer er ist. Nur muß es mit dieser Absönderung nicht so weit kommen, daß das Oelichte von dem

Sau=

Saueren gänzlich getrennt werde; denn sonst wird Essig daraus; vielmehr wird erfodert, daß die übrig bleibende Säuere mit dem Oelichten genauer verbunden werde.

Die erste Gährung soll so geschwind und stark geschehen, als möglich, damit der Wein gut und dauerhaft werde. Große Gefässe tragen vieles dazu bey, aus Ursache, weil mehrere Theile einander in der Gährung besser zu Hilfe kommen, als wenige. Lager vom alten Weine, oder warm gemachter Most befördert die verlangte Gährung ungemein, wenn in dem neuen Moste, wie es bey kühler Witterung also nöthig ist, etwas davon hineingegossen wird. Die Häute und Stengel machen den Wein herb und bitter; die Beere saugen zu viel feueriges und geistiges Wesen an sich, daher denn so wohl die einen, als die andern vor der Gährung wegzuschaffen sind. Zu wässerichter und dicker Most gähren ungerne. Dem ersten könnte mit gesottenem Hönig, so darein gemischt und wohl umgerührt würde, geholfen werden, der Hönigeschmack verliehrt sich durch die Gährung. Bessere Dienste thut etwas eingesottener unter den übrigen vermengter Most, oder auch wann man auf einige entweder an der Sonne, oder beym Feuer gedörrte und zerquetschte Trauben in den Most gießt.

Daß der Most zu dick würde, ist ein Fall, der sich in unsern deutschen Ländern nicht leicht ereignet.

Einige machen den Wein lieblich und wohlriechend durch Weinblüthe, welche sie im Schatten trocknen und währender Gährung in einem leinenen Säckchen in das Faß hängen.

Zwischen der ersten weinhaften und der zweyten essighaften Gährung ist ein kleiner Zwischenraum. Wenn man dabey nicht alles wohl in Acht nimmt, wird der Wein sogleich sauer, und man sucht alsdenn vergeblich dem Uebel abzuhelfen. Um diese zweyte schädliche Gährung zu verhindern, muß das Faß vor der Luft wohl verwahret, folglich immer voll und gut verschlossen seyn.

Anfangs, so lange das Beil nicht fest in das Faß geschlagen wird, füllet man alle Tage, hernach alle Wochen, nach, und endlich, nachdem das Faß fest verbeilet worden, um dem Geiste den Ausgang zu versperren, nur alle 14 oder wohl gar alle 40 Tage.

Je größer das Faß ist, desto besser hält sich der Wein, weil in diesem weniger Fläche von dem Weine der Luft ausgesetzt ist. Je kühler der Keller ist, worinn der junge Wein aufbehalten wird, desto gewisser wird auch die fernere Gährung verhindert.

Sobald als sich nun die Hefen gesetzt haben, muß der Wein davon abgezogen werden. Es ist ein Irrthum, zu glauben, der Wein bekomme je mehr Kräfte, je länger er auf dem Lager liegt; denn die Hefen als eine nicht genug ausgekochte Materie, ist immer zur weinschädlichen Gährung geneigt, und zieht die Stärke des Weines vielmehr an sich, als daß sie demselben einige mittheilten. Wer weis es nicht, daß der Wein, der im Faße am nächsten beym Geläger sich befindet, immer schwach und kraftlos ist? Und werden die Hefen nicht um so mehr mit dem Geiste des Weines geschwängert, je länger sie unter dem Weine liegen?

Bey aller guten Obsorge ist der Wein doch immer noch mancher Gefahr und manchen Gebrechen unterworfen. Er wird bisweilen zähe. Dawider ist das beste Mittel, ihn, noch dazu gemischten Weinsteine, oder getrockneten guten Weinhefen mit eisernen Ketten wohl abzupeitschen und in eine neue Gährung zu bringen. Einige lassen ihn über neue Besen ablaufen, oder bey grossen Fässern mitten heraus, und gießen ihn wieder oben hinein. Wird er schal, und kraftlos oder bricht er sich, so wird er durch eingeblasene Luft in Bewegung gesetzt, und das sich ansetzende Häutchen vertrieben. Man kann ihm auch den dritten Theil Mostes, oder bessern Weines zu geben, oder ihn auf bessere, geistigere Hefen ziehen. Die gemeinste Art ist

ist, ihn durch eine Speise von Hauseblase zu richten, und klar zu machen. Wider das Zicken, oder Sauer werden ist kein wahres Mittel. Schwefeleinschlag hemmet es anfangs; und Krebsaugen, Kreiden u.d.g. verschlucken das Sauere. Es ist aber besser, ihn gleich zum Essig zu bestimmen, als die Käufer zu betriegen; da man ihm mit schädlichen Mitteln die Säuere nur bemäntelt. Gänzlich verdorbener oder abgestorbener Wein ist zu nichts weiter dienlich, als etwa unter den Mörtel gemischt zu werden.

Guten Obstwein oder Apfelmost, oder Eider zu machen.

Gutes Obst giebt guten Most, und guten Wein. Was also hiebey die Wahl der Aepfel betrift, so sehe man auf folgende Stücke: Je schlechter die Aepfel für den Geschmack sind, desto besser sind sie für den Most. Spätobst ist besser als Frühobst; saures ist besser als süßes; doch geben süße Aepfel mit einer zähen Schale guten weinhaften Most; je mehr Roth auf der Schale ist, desto besser, und von einer schönern Farbe wird der Wein lichte, nach der Reifung etwas harte Aepfel geben zwar weniger, aber viel beßern Wein, als lockere und wäßerige. Morsche und angefaulte Aepfel, unter andere gemischt, oder auch allein, geben guten Wein. Die Einsammlung zum Mosten geschieht also:

Man nehme völlig reife, von den Bäumen selbst abgefallene Aepfel, verhüte aber durch unter die Bäume gelegtes Stroh das Zerquetschen derselben, worauf man eben sowohl beym Heimtragen zu sehen hat. Man theile dann die Aepfel nach dem Grade ihrer Reife in drey Klassen, lege jede besonders unter eine Schupfe in große Haufen, und lasse sie daselbst ein wenig schwitzen, und mürbe werden: je herber und dichter, je härter und weniger reif sie sind, desto länger müssen sie liegen; manche erfordern über ein Monath Zeit. Man bekömmt

zwar durch dieses Verfahren nicht so viel Saft, als wenn man die Aepfel gleich frisch kältert; allein der Wein von jenem wird desto besser, und hält sich länger. Nach diesen vorhergegangenen Vorbereitungen zermahle, oder zerstosse man die Klasse der reifsten, und am mehrsten schwitzenden zuerst, und ohne Wasser (denn das Wasser schadet seiner Güte), thue das Zermahlene in ein Gefäß, und lasse den Vorlaß wie bey Trauben ab; bringe ihn sodann besonders wohin, weil er den besten Cider giebt und presse nach diesem die Treber. Auch sehe man dahin, daß nicht nach und nach gemostet werde, sondern jederzeit so viel, daß ein Faß davon voll wird.

Auf diese Art verfahre man mit allen dreyen besondern Klassen, und so bekömmt man dreyerley Vorlaß, oder dreyerley Druckwein.

Nachdem Ablassen und Auspressen fülle man den Most sogleich in Fässer, die aber weder neu noch angeloffen, noch solche seyn därfen, in denen vorher übler Most gelegen ist; es wäre dann, daß sie vorher so zugerichtet worden wären, daß sie wieder dem Geschmacke, noch Farbe des Mostes schaden können: überhaupt aber ists gut, alle Fässer vor dem Einfüllen mit Schwefel ein wenig auszubrennen, und so große Fässer zu nehmen, als es die Umstände erlauben.

Den Vorlaß bringe man, wie gesagt, sogleich in das Faß, worinn es bleiben soll, und fülle selbes ganz voll, oder lasse es nur sehr wenig leer; auch lasse man nur ein kleines Luftloch. Ist der Vorlaß unrein, seige man ihn eher durch Flanell, Kanefaß u. d. gl. durch. Je weniger Most außer dem Fasse gährt; je weniger er auf den Trebern steht; je besser er bedeckt wird; je bälder und süßer er ins Faß kömmt, und je langsamer und stiller er gährt, wobei es auf einen kühlen Keller, volles Faß, und wenig dazukommende Luft ankömmt, desto besser wird der Wein. Nachdem der Most vergorren hat, fülle man ihn wieder, und stopfe ihn nach und nach völlig zu.

Man

Man richte sich, jedoch klüglich, nach der Witterung; sonst verfliegt der Geist, der Wein wird schwach, und hält sich nicht. Der Drukwein wird eben sowohl, wie der Vorlaß, gleich in ein Faß gefüllt, und nachdem sich das Unreine zu Boden gesetzt hat, welches in 24 bis 36 Stunden geschieht, ziehe man ihn in das Faß, wo er bleiben soll; übrigens wird er wie der Vorlaß behandelt.

Um den Most geistiger zu machen, und zu erhalten, setze man nicht, wie einige pflegen, Branntwein oder Thierfleisch zu, sondern mahle gleich mit den Aepfeln reife Hollderbeeren, auf einen Eimer Most eine Maß, oder schütte auch selbige zerquetschet mit dem Moste ins Faß. Wenn es seyn kann, so schütte man den Obstmost über nicht völlig ausgepreßte Traubentrebern, und presse sie dann wieder aus. — Man kann sie auch mit ins Obstmostfaß thun, und diesen alsdann wieder ablassen; etwas vom neuen Weine, oder Hefen davon zu dem Moste gegossen, thut auch gute Dienste.

Um den Obstwein zu verbessern, lassen einige den Obstmost wie den Traubenwein einfrieren, und behalten nur das in der Mitte ungefrorne Geistige. Andere kochen eine gewisse Menge Most und schütten sie zu dem gährenden Obstmost. Einige thun eben dieß in dem schon vergorenen Mostelegen auch zerschnittene süße Aepfel hinein. Andere kochen Weitzen, hülsen ihn ab, und werfen eine gute Portion ein halb bis ein Maß ins Faß.

Bey aller gehabten Vorsicht kann man doch zu Zeiten nicht verhindern, daß sich beym Obstweine einige Mängel zeigen: die man durch gute Mittel wegschaffen muß.

Den üblen Geschmack, den er von einem angelaufenen Faße bekommen hat, benimmt man ihm durch etliche Senftkörner, die man in einer Handmühle mit etwas Eider abreibt, und in das Faß thut.

Hat sich der Obstwein bey einer Wetterverände-

rung

rung geworfen, oder ist er sauer geworden, hilft man ihm dadurch, daß man gekochten und abgehülsten Weitzen einhalb bis 1 Maß in denselben hinein thut.

Ist er sehr sauer und dick geworden, so muß man ihm durch eine neue Gährung zu Hilfe kommen: Man stößt nämlich etliche wenige Aepfel mit etwas von dem Obstweine zu einem Moste, und schüttet ihn in das Faß. Dieses bringt eine neue Gährung zuwegen. Wenn er also verbessert worden, läßt man ihn in ein anders gutes Faß ab, und thut eine Maß gekochten Weitzen dazu.

Klar wird er gemacht, wie der Wein, mittels in Wein aufgelöster Hausenblase.

Nachdem er recht vergoren hat, oder besser, wenn er schon zwey Jahre alt ist, läßt er sich auch in Flaschen Jahre lang aufbehalten.

Birnen geben zwar auch einen Most, der aber weder so gut, noch so haltbar ist: Kaum erhält er sich zwey Monathe.

Schlehen unter die Aepfel gemischt, sollen keinen übeln Most geben.

Wermuthbranntwein zu machen.

Man nimmt grünes Kardobenediktenkraut, Wermuthknöpflein, Tausendgüldenkraut, Alantwurzel, von jedem ein Pfund, Pomeranzenschalen ein Viertel Pfund. Alles klein zerhackt, und untereinander vermischt, und in einen großen Krug gethan, und 4 Maß guten Branntwein darüber geschüttet, alsdann den Krug verbunden, und vier Wochen lang in einem Keller unter der Erde vergraben, nach solcher Zeit wieder herausgenommen, und über den Helm herüber destillirt, und endlich in einer wohl vermachten Flasche auf das beste verwahret.

Mittel wider das im Branntweine enthaltene Gift, woran die Destillation in kupfernen Gefässen Schuld trägt, leicht zu erkennen, und den Brantwein davon zu reinigen

In manchem Brant weine, Kirschengeiste, Rosoglio u. s. w., ist oft ein unsichtbares Gift enthalten, wodurch bey denjenigen, die viel dergleichen Gedränke einehmen, — oft die Verdauung zerrüttet, und Kolicken oder ein allgemeines Uebelbefinden verursacht wird, welche Uebel dann um so schlimmer werden, je weniger man auf die Ursachen derselben verfällt. Es werden nämlich die Liquers mehrentheils bloß durch kupferne, unverzinnte Röhren abgezogen, die dazu weder einmal immer rein gehalten werden. Nun weis man, daß die gemeine Luft, das Wasser, alle Säure, alle Laugensalze; ja auch Mittelsalze, Oele, und Fett das Kupfer zerfressen, und es an sich nehmen. Der Saft des Obstes, oder der Zitronenwein, Branntwein, Kirschengeist, alle Essenzen u. d. gl. können daher in kurzer Zeit sehr viel davon auflösen. Man sieht also die Nothwendigkeit ein, nach jeder vollbrachten Destillation eine Reinigung vorzunehmen, welches am besten auf folgende Art geschieht: daß man den Helm also in das Wasser legt, daß seine Röhren davon voll werden, indeß man die Kühlröhren unten durch hölzerne Zapfen, so mit Leinwand umgewickelt sind, wohl verstopfet, sie alsdann gleichfalls mit Wasser anfüllt, und bis zum nächsten Gebrauche also stehen läßt. Will man nun wieder eine Destillation vornehmen, so läßt man das Wasser aus den Kühlröhren heraus, und wischt sowohl diese, als die Röhren des Helms mit einer Art von Flintenputzer aus. — Schlangenförmige Röhren bedürfen dieser Vorsicht doppelt, und müssen daher nicht nur einmal, sondern öfters mit frischem Wasser wohl ausgewaschen werden.

Gläserne Kühlröhren sind zur Destillation immer die besten; die Blase, oder Kessel möge gleich blos vom Kupfer, selbst von unverzinntem Kupfer seyn. Damit man aber erkenne, ob Kupfertheilchen im Branntweine aufgelöset sind, darf man nur, entweder eine Portion mit Quajackholz digerieren, und die Tinktur ins Wasser giessen, wovon das niedergeschlagene Harz grün wird, oder Salmiackgeist in den Branntwein gießen wovon er blau wird, oder auch fixes in Wasser aufgelößtes Laugensalz, aufgelößte Potasche, gemeine geschabene Seife, oder d. gl. hinein mengen, wovon er grün wird. Hat man nun durch ein= oder anders vorbesagtes Mittel im Branntweine Kupfer entdeckt, so kann man selben von dieser schädlichen Beymischung wieder befreyen, wenn man ihn aus einem gläsernen Gefässe wiederholt destillirt. Kürzer aber ist es, etwas gelöschten Kalk in einen verdächtig scheinenden Branntwein oder Geist hineinzuthun; denn er leistet beydes: er entdecket das Kupfer, und reiniget zugleich den Branntwein davon. Führt der Branntwein Kupfer mit sich, so wird die Oberfläche anfangs grünlicht, und dann völlig grün. Die Kupfertheilchen werden nach und nach zu Boden geschlagen, und man erhält dadurch nicht nur einen unschädlichen, sondern auch einen guten von aller Säuere erledigten Branntwein.

Vom Eßig, und dessen großen Nutzen.

Unter den Dingen, deren Gebrauch und Nutzen manche Bauersleute noch nicht recht wissen, ist auch der Essig. Dieser dient nicht allein zu gar vielerley Speisen, und zur Bewahrung des Fleisches, daß es nicht fault, wenn man es in Essig legt, oder einen in Essig getauchten Lappen darum wickelt; sondern er ist auch ein gar vortreffliches Mittel, die Gesundheit bey Menschen und Vieh zu erhalten. Ein paar Löffel voll guten Essig in eine Maß Wasser ge=

gegossen, giebt das beste kühlende Getränk, sich bey großer Hitze damit zu erfrischen, und zu stärken. Ein Trunk scharfen Weinessigs schützet bey großer Kälte den Wandersmann vor dem Erfrieren. In bösartigen Krankheiten ist der Essig ein gutes schweistreibendes Mittel. Er dient wider viele giftige Sachen. Warm im Munde gehalten, vertreibt er oft die Zahnschmerzen. Wenn man sich in die Finger schneidet, oder sonst verwundet, muß man nur gleich das verletzte Glied in Essig halten, oder die Wunde mit Essig auswaschen, und in Essig getauchte Tücher darauflegen; so hört es bald auf zu bluten, und heilt bald ohne zu schwüren. In Ohnmachten und leichten Schlagflüßen dient Essig vor die Nase gehalten und an die Schläfe gestrichen, dazu, daß der Kranke wieder zu sich selbst kömmt. Bey ansteckenden Krankheiten spritzt man Essig auf glühende Kohlen, oder auf einen heißen Stein, daß es dampfet: so verwahrt der Dampf die Leute, welche um einen Kranken sind, vor dem Anstecken. Besonders gute Dienste thut er auf solche Art, wenn die Kinderblattern, oder die Ruhr grassiren: da muß man des Tags 3 bis 4mal die Stuben und Kammern mit Essig durch räuchern, und die Fußböden damit besprengen. Wider das Ohrenbrausen ist es gut, den Dunst von heiß gemachten Essig in das Ohr gehen zu lassen, indem man das Ohr über den Topf hält, und ein Tuch über den Kopf und Topf herhängt, daß der Dunst beysammen bleibt. Böse Dünste in einem Hause, und gefährliche Gerüche, als vom frischen Kalche u. d. gl. sind auch am besten durch solchen Essigdampf zu vertreiben. Alles dieses und noch viel mehr Dienste leistet der Essig, nämlich guter Weinessig, Obst = oder Bieressig, welcher eben so scharf, hell, und klar ist, wie der beste Weinessig. Es wäre also eine schlechte Hausmutter, die nicht immer auf einen Vorrath vom guten Essig halten wollte, und die ihn nicht zu machen verstünde. Wenn

also eine ist, die es noch nicht kann; so lerne sie es nach folgender Vorschrift:

Bey allem Essig, es sey Wein- Bier- Obst- Möhren- Syrupp- Hönig- oder Zuckeressig, kömmt es vornämlich auf 2 Stücke an: Auf die Essigmutter, und auf die Wärme. Die Essigmutter ist das Mittel, welches die sauere Gährung, durch welche der Essig entstehet, hervorbringt, und die Wärme unterhält diese Gährung. Zur Essigmutter nimmt man frisch gebackene Brodrinde, weicht sie in recht starken Essig, lässt sie wieder trocken werden, und wiederholt dieses 3 bis 4mal. Diese Rinde thut man in das Gefäß, worinn der Essig angestellt werden soll. Es ist auch gut, wenn das Gefäß vorher mit scharfem Essig ausgespühlt, und durchsäuert wird. Darein gießt man nun den verdorbenen Wein, oder das Bier welches Essig werden soll. Man muß aber beydes vorher aufsieden, und wieder abkühlen lassen. In das Bier wirft man vorher glühende Kohlen, oder läßt glühende Eisen darinn abkühlen, wodurch ihm die Bitterkeit und der Hopfengeschmack benommen wird. Die ausgelöschten Kohlen nimmt man wieder heraus. Das Gefäß setzt man nun in eine mäßige Wärme, und rüttelt es täglich etlichemal um, bis der Essig sauer genug ist. Je heller das Bier oder der Wein ausgegossen wird desto besser wird der Essig. Ist er sauer, und scharf genug, so zieht man ihn klar vom Gefäße ab in gläserne, oder irdene Flaschen und verwahrt sie wohl, mit Korbstöpseln verstopft, im Keller. Einen Theil läßt man mit der Essigmutter im Gefäße und dieses bleibt an einem warmen Orte stehen. — Wenn man nun wieder immer so viel abgekochtes Bier, Wein, oder auch nur Regenwasser nachfüllt, als man Essig davon nimmt, so geht der Essig im Hause niemals aus, und die Hausmutter kann manchen Pfenning von ihren Nachbarinnen daraus lösen. Man kann auf eben diese Art aus den schlechtesten, saueren und schon halb verfaulten Aepfeln und Birnen ei-

einen guten Essig bereiten, wenn man den ausgebreßten Saft rein ausgähren läßt, bis er klar geworden, und ihn dann in Fässern, welche wohl mit Essig ausgespühlt sind, mit einer Essigmutter ordentlich anstellt, wie oben gesagt worden. So kann man auch Essig aus Malz machen; indem man halb Gerstenmalz und halb Weitzenmalz ohne Hopfen brauet, das Bier ausgähren läßt und dann zum Essig anstellet. eben dieses kann auch geschehen, wenn man unter 8. Theile Wasser einen Theil Möhrensaft gießt, solches in einem weiten Kessel bey gelindem Feuer stehen läßt, und es abschäumt, bis es anfängt klar zu werden. Dieses läßt man erkalten und in einem reinen Fasse vergähren, wie den Obstwein. Alsdann stellt man es zum Essig an. Ueberhaupt ist aber bey allem Essig noch zu merken, daß die Gefässe, die man dazu braucht, recht rein seyn müssen, und daß man ihn weder in kupfernen, zinnernen, bleyernen, noch innwendig glassirten irrdenen Geschirren machen oder verwahren darf; weil in solchen giftige Theile sind, welche der Essig auflöset und dadurch gefährlich wird.

Von der Wohnung.

Man hat viele Beyspiele, daß in einem Dorfe, oder in einer Stadt von einerley Zahl Menschen jährlich mehr sterben, oder daß in gewissen Gegenden viele Krankheiten häufiger und gefährlicher sind als in andern. Und dieses rührt oft davon her, daß solche Oerter in tiefen eingeschlossenen Thälern liegen, wo der Nord und Ostwind nicht durchstreichen kann; oder auf Plätzen, wo viele böse Feuchtigkeiten, und Dünste aufsteigen, die durch den Athem, und durch die Schweislöcher in den Menschen kommen und ihn krank machen. Hat nun ein Dorf einmal eine solche ungesunde Lage, so können freylich die Leute ihre Häuser nicht anderswo hintragen, aber sie können doch die Moräste und Sümpfe durch Auszugsgräben wegschaffen. Wo dichte Wälder sind, kann man

durch

durch Auslichten der Bäume den Winden Raum machen, welche Gott dazu geordnet hat, daß sie den Luft von bösen Dünsten reinigen sollen. Auch hilft es viel, wenn man die Strassen des Dorfes sowohl, als die Häuser, Höfe und Ställe sehr reinlich hält.

Wenn aber ein Bauersmann ein neues Gebäude aufführt, so soll er die Stube um eine Elle höher machen, und auch etwas größer, als die meisten sind: das Haus aber selbst auf einem trocknen und etwas erhabnen Orte anlegen; die Fenster vergrößern und so einrichten, daß die ordentliche Wohnung nicht gerade auf den Hof, wo beständig vieler Mist liegt, zusteht. Die Fenster sollte man alle Tage, auch im Winter dann und wann öffnen: weil frische reine Luft zur Gesundheit und Stärke so nothwendig ist, als Essen und Trinken. Auch sollen in zwey Ecken der Stube an der Seite nach der größern Straße zu kleine Löcher in die Wand, etwa 4 Zoll ins Gevierte, eines unten am Boden, und eines oben an der Decke angebrachte, und mit Schiebern versehen werden, die man aufmachen und Luft durchstreichen lassen kann, wenn es feucht in der Stube ist. Die Ofenblasen, oder Höllhäfen soll man aus den Stuben hinaus in die Küchen versetzen, und sie da in den Ofen vermauern lassen: Weil die aus dem heissen Wasser beständig aufsteigenden Dünste mit Ursache sind, daß so viele Bauersleute am Dumpfen- und Keichhusten leiden. Die Miststätte muß man weiter von der Stube entfernen, sonst schluckt man beständig den Geschmack davon ein.

Zum Bauen selbst nimmt man kein anderes Holzwerk, als solches, welches zwey Jahre lang unter einem Wettertache aufgestappelt gelegen, und von der Luft ausgetrocknet worden. Zur Füllung des Fundaments nimmt man nicht die frisch ausgegrabene Erde, sondern zwey Fuß hoch Sand, der 6 Wochen lang im Sommer vor der Nässe verwahrt gelegen, fleißig umgeschaufelt, und dadurch völlig tro-

trocken und ausgewittert worden ist. Wer es besser machen will, stampft erst eine Lage trocknen Thon einige Zolle hoch fest ein, und schüttet den getrockneten Sand darauf. Eben so lassen sich auch die Leimenwände völlig austrocknen, ehe man Fenster und Thüren einsetzt, und den Luftzug verschließt.

Ist aber der Schwamm in einem Hause an den Schwellen, Lagerhölzern, oder Fußböden einmal da, so vertreibt man ihn durch folgendes sichere Mittel. Man reißt die Fußböden, die den Schwamm zeigten, wieder auf, räumt die angefaulten Lagerhölzer und Dielen weg, und setzt dafür neu ausgetrocknete hinein, gräbt den Grund zwey Fusse tief aus, und füllt ihn mit ausgewittertem Sande. Das neue Holzwerk bereitet man auf folgende Ort: Man läßt ein Pfund Kupferwasser, oder Kupfervitriol in zwey Maß Wasser zergehen, und rührt es zuweilen um. Nach 14 Stunden bestreicht man die Lagerhölzer, und Schwellen, die gegen den Schwamm gesichert werden sollen, auf allen Seiten damit vermittels eines starken Haarpinsels, so, daß das Wasser überall hinkömmt. Nach einer Stunde wiederholt man dieses, und zieht sie sodann ein. Die Fußbödendielen werden auf der inwendigen rauhen Seite eben so getränkt. Nun wächst der Schwamm nicht mehr.

Mittel wider den Salpeterfraß an Mauern.

Um zu verhindern, daß sich in einem neu aufgerichteten Mauerwerke kein Salpeter erzeuge, müssen die Steine fest, hart, sehr trocken, und nicht frisch gebrochen seyn. Je länger sie an der Sonne und Luft gelegen haben, desto besser. Ziegelsteine müssen bis zum Klingeln hart gebrannt seyn, und noch besser sind sogenannte Glasziegel, welche von der Hitze mit einem grünen Glanze überzogen sind. Auch dürfen die Ziegelsteine an keinem feuchten Orte gelegen, und keine Nässe angezogen haben. Zum Kalk muß man keinen andern, als Sumpf- oder Lederkalk nehmen

men, und je länger dieser in der Grube eingerührt gelegen hat, desto besser; und wenn er 10 Jahre alt wäre. Hat man keinen andern als Mehlkalk, so muß er wenigstens von allem Staube und Schmutze verwahrt bleiben, und man rührt ihn in eine Grube, und macht Sumpfkalk daraus. Vom Sande schwemmt, oder wäscht man alle thonigten, oder leimigten Theile in einer Grube mit vielem Wasser ab, läßt ihn hernach lange an einem trockneu Orte in der Luft liegen, und schuppt den Hausen zuweilen um, daß er recht austrocknet. Durch diese Vorsicht bleiben die Mauern nicht allein vom Salpeter verschont, sondern werden auch viel dauerhafter. Die Hauptsache ist aber, daß man Steine, Kalk und Sand zwey, drey Jahre vorher anführt, ehe der Bau angeht. Denn bey keiner Sache trifft das Sprichwort: **Was bald wird, vergeht bald**, mehr ein, als beym Bauen.

Solchen Mauern, welche einmal vom Salpeter angefressen sind, ist auf folgende Art abzuhelfen. Man bricht an den Flecken, welche angefressen sind, nicht nur den Kalk loß, sondern auch die angegangenen Steine, so tief der Fraß in die Mauer hinein geht: Dann spritzt man das ganze Fleck vielmal mit Wasser aus, um das Salz heraus zu langen; und wenn es ganz ausgetrocknet ist, mauert man es mit Glasziegeln, oder andern völlig dürren oder festen Steinstücken wieder zu. Statt des Sandes nimmt man zum Bewerfen der Mauer klar zerstossene Scherben von zerbrochenen Töpfen, Schüsseln und dergleichen, welches einen dauerhaften Mauerüberzug giebt, in welchen kein Salpeter aus der Luft eindringen kann. Und dergleichen braucht man auch an feuchten Orten wo Salpeterfraß zu fürchten ist, zum Aufmaueren selbst. Man sieht daraus, daß nichts so schlecht ist, aus dem der Mensch nicht durch Verstand und Klugheit Nutzen ziehen könnte, und daß ein guter Hauswirth auch die zerbrochenen Scher-

ben

ßen an einem sonst unnützen Orte aufsammeln muß, um sie zu seiner Zeit zu brauchen, oder andern damit zu dienen.

Von den Hausgeräthschaften.

Mit den Hausgeräthschaften, als Tischen, Stühlen, Bänken, Schränken, Milchgefässen, Töpfen, Schüsseln, Pfannen, und allen andern Sachen hat man Folgendes für die Gesundheit zu beobachten.

Alle Geschirre, auch Messer, Gabeln, Löffel, welche des Mittags gebraucht werden, dürfen nie bis auf den Abend ungewaschen liegen bleiben. Am vorsichtigsten aber muß man mit Kupfernen, messingenen zinnenen und bleyernen Geschirren seyn. Man weis aus gar vielen trauerigen Exempeln, daß der Grünspan, der sich in den kupfernen Geschirren ansetzt, wenn sie auch noch so blank und reinlich gehalten werden, ein tödtliches Gift ist. So speisten vor ungefähr 10 Jahren über 40 Personen von der königlich französischen Leibgarde in ihrem Gasthause grüne Bohnen. Nach der Tafel klagten sie sich alle, und wurden krank. Mehrere starben an solchen Zufällen, wie sie vom Gifte herkommen und die übrigen mußten alle lange davon leiden. Man untersuchte die Sache, und fand, daß die genossenen Bohnen in Kupfer gekocht und einige Zeit darinne stehen geblieben waren, und das Kupfer war nicht überzinnt gewesen. Wenn aber auch die kupfernen Geschirre überzinnt sind, ist es doch gefährlich. Man muß aber vor allen Dingen keine Speise, die darinn gekocht ist, stehen und erkalten lassen, und sie müssen immer rein gehalten werden, daß sich kein Grünspan ansetzen kann. Besonders muß man sich mit sauern und fetten Speisen, oder zerlassenem Fette, auch mit der Milch vorsehen, wodurch der Grünspan am stärksten ausgezogen wird.

Das Bley, welches die Zinngiesser unter das Zinn mischen, ist ein eben so gefährliches Gift. Man darf daher keine Milch, oder sauere Speisen, auch keine

ausgeschlagene Eier im Zinne stehen noch weniger darinne erkalten lassen

Messingene Geschirre sind gleichfalls gefährlich wegen des Grünspanes. Die besten sind aber eiserne innwendig mit Zink überzogen, und dann irdene. — Doch dürfen diese keine starke Glasur haben: weil die Töpfer gemeiniglich zu viel Bleyasche zur Glasur nehmen. Man könnte aus feinem Sande, mit einem Zusatze von Salpeter, ohne Bleyasche, eine schöne Glasur bereiten, wobey die Gesundheit niemals Gefahr laufen würde.

Vom Ueberwintern der Fische.

Um die Fische gut zu überwintern, muß 1) der Boden des Behälters vom Schlamme, und allem, was der Fäulung unterworfen ist, rein gehalten; 2) Wenn tiefer Schnee fällt, solcher weggeschaft, und einige Löcher in das Eis gehauen werden, damit das Wasser ausdünsten könne. 3) Muß der Behälter also verwahrt werden, daß kein Schnee, oder anderes fremdes Wasser hineinlaufe; sollte es aber dennoch geschehen, so muß durch Aufeisen geholfen werden. 4) Muß ein von geschrottenem Malze, Schafmiste und fetter Erde oder Leime gemachter, und in mehrere Stücke gewürgter Teig hineingeworfen werden, wodurch die Fische sowohl des angenehmen Geruches, als der Nahrung wegen, sich in die Tiefe zu ziehen gelockt, und daher nicht leicht erfrieren werden.

Einen Teich mit verschiedenen Gattungen von Fischen anzufüllen.

Gegen Ende Aprils oder Anfangs Mays nimmt man die Wurzel von einer Weide, die an dem Ufer eines Flusses, oder Teiches wächst, und die voll kleiner Fäserchen, oder Würzelchen ist, macht die Erde von der Wurzel rein weg, bindet sie an eine Stange, und steckt diese in einen Fluß, oder Teich, welcher mit solchen Fischen, als man verlangt, angefüllt ist: die

Fi-

Fische werden sich bald herum um die Wurzel versammeln, an derselben stehen bleiben, und ihren Leich, oder Rogen fahren lassen, welche zwischen den Fäsern der Wurzel hangen bleiben wird. Nach einigen Tagen nimmt man die Wurzeln sammt der Staude aus dem Wasser heraus, trägt sie in denjenigen Kanal, oder Teich, den man mit Fischen besetzt haben will, und zwar so, daß die Wurzel nur ungefähr 3 Zolle oder einen halben Handbreit unter der Oberfläche des Wassers zu liegen komme; so wird man binnen 14 Tagen ringsumher eine Menge junger Brut wahrnehmen. Will man mehr als einen Graben, oder einen Teich mit Fischen besetzen, so hat man bloß darauf zu sehen, daß die Wurzeln im ersten Wasser nicht zu lange liegen bleiben, weil sonst die Sonnenwärme den ganzen Leich ausbreiten, und diejenigen Fische sich von den Wurzeln losmachen, und fortschwimmen würden folglich für den zweyten zu besetzenden Teich keine Brut mehr übrig bliebe.

Etwas vom Buttermachen.

Das Buttern, oder Buttermachen geschieht in besonders dazu bestimmten Gefässen: die gemeinste Art von solchen Gefässen ist das Butterfaß. Es ist enger und tief, und läuft oben etwas schmal zu: durch den Steckel des Fasses geht der Stiel des Butterstößers, welcher das Loch genug ausfüllen kann.

Sowohl das Butterfaß, als der Stösser müssen immer rein gehalten werden.

Im Winter muß man an einem warmen, im Sommer aber an einem kühlen Ort buttern: es trägt dieß vieles zur Güte der Butter, und zur geschwinden Verfertigung derselben bey, da der Rahm im Sommer wegen der darinn befindlichen Hitze, und im Winter wegen der Kälte ohnehin schwer zusammen gehet; aus diesem Grunde muß man eben im Sommer entweder früh Morgens, oder Abends, im Winter aber in der Mittagszeit buttern.

In vorgeschriebenes Butterfaß wird der Rahm gethan und ehe man ihn hineingießt, kann man ihn erst durch reine grobe Leinwand gießen, um alle Unreinigkeiten zu entfernen, dann fährt man mit dem Stösser so lange auf und nieder, bis sich der Rahm zusammengegeben, und zu Butter geworden. Man erkennt Letzteres an dem hellen und feinen Tone, den das Butterfaß giebt, nachdem man eine Zeit lang gestossen; merkt man dieses, so öffnet man das Butterfaß und zeigen sich gelbe Klümpchen darinn, so ist die Butter fertig, und weiters nichts mehr übrig, als selbige zusamm zu bringen; zu dem Ende lößt man die an den Seiten des Fasses und des Stössers angehängte Butter ab, und läßt sie zu Boden sinken, macht den Deckel wieder zu und fährt fort zu stossen, jedoch viel gelinder als anfangs; auf diese Art giebt sich die Butter völlig zusamm.

Die Butter erreicht im Fasse noch nicht ihre Vollkommenheit, sie muß nach dem Stossen noch geknettet und von der Buttermilch befreyet werden; dem zu Folge wird ein Klumpen nach dem andern geknettet, und so lange im Wasser gewaschen, bis alle Buttermilch heraus, und die Butter eine gehörige Festigkeit erlangt.

Nach diesem Verfahren wird sie gesalzen, und von neuem geknettet, damit das Salz sich vollkommen vermische; dann in halbe, oder ganze Pfunde getheilet, und bis zum Verkaufen an einen kühlen Ort gebracht.

Was von dem Milchwerke, nachdem die Butter herausgezogen, übrig bleibt, bestehet in der Buttermilch: diese kann man als Suppe für das Gesind, oder, mit Kleyen vermengt, für das Federvieh brauchen.

An einigen Orten macht man eine Art gewärmter Butter, die auch diesen Namen führt, und von vortreflichem Geschmacke ist. Sie läßt sich einen Monat halten, ohne stark zu werden. Man macht sie fol-

folgender Gestalt: Wenn die Milch 10 Stunden gestanden, und der Rahm sich oben angelegt hat, so setzt man das Milchgefäß in ein anderes, das bis zur Höhe der Milch mit Wasser angefüllt ist, stellet dann beyde an ein gelindes Feuer, so lange, bis der Rahm sich von der Milch völlig abgesöndert hat, und die darunter befindliche Milch eine bläulichte Farbe angenommen; alsdann nimmt man den Rahm mit einem durchlöcherten Gefäße ab, und will man ihn einige Tage aufbewahren, so muß man ihn täglich in ein anderes Gefäß gießen, und keine Milch dazu lassen; übrigens verfährt man auf die gewöhnliche Art.

Man hat Mittel gefunden, auch aus blosser Milch, so wie sie von der Kuh kömmt, Butter zu machen, und dieses geschieht bloß durch die geschwindere und stärkere Bewegung; zur Erleichterung der Arbeit hat man eine Maschiene erfunden, in welche eine große Quantität Milch gebracht, schnell herumgetrieben wird, und so nach kurzer Zeit Butter giebt. Der Butter wird gut, hält sich aber nicht so lange, als die gewöhnliche.

Bey dieser Art, Butter zu machen, bleiben die käsigten Theile in der Buttermilch, legt man in selbige Loab, so laufen die kräftigen Theile zusammen, und die Molke bleibt oben stehen; man macht Käse davon, sie werden aber nicht so gut.

Aus der zurückgebliebenen Molke macht man, da in selbiger noch viele ölichte Theile zurückbleiben, wieder Butter, die man Mölkenbutter nennt, und zwar folgender Gestalt: Nachdem sich die käsigten Theile abgesöndert, gießt man die Molke ab, bringt solche in flache Gefässe, und läßt sie ruhig stehen: der darinn noch befindliche Rahm setzt sich oben auf, man nimmt ihn auf die gewöhnliche Art ab, und schlägt ihn wie gewöhnlich. Man bekömmt zwar davon weder an Menge, noch an Güte eine Butter, die mit anderer zu vergleichen wäre, jedoch

kann man sie dadurch verbessern, wenn man in den Molkenrahm ein Viertel guten thut alsdann wird sie noch immer gut genug zu gebrauchen seyn.

Bier im Sommer vor dem Sauerwerden zu bewahren.

Die Ursache, warum das Bier sauer wird, ist gemeiniglich in den Fässern selbst zu suchen, in welchen man es aufbehält. Sie werden mehrentheils nur nachläßig ausgespühlt; durch dieses Verfahren wird der am Holze festsitzende sauere Schleim nicht abgenommen, und das Bier nimmt alsdann, so bald es einen Tag auf einem solchen Faße gelegen, einen gewissen Grad von Säure an, der in der Folge dem Geschmacke zuwider ist.

Will man nun ein Faß recht rein haben, so füllet man es halb mit Wasser an, nimmt glühend gemachte Kieselsteine, und wirft davon so viele durch das Spundloch in das Faß, bis sie das darein befindliche Wasser zum kochen bringen. Hört dieses sodann auf zu kochen, und der Geruch verräth noch einen üblen Geschmack des Fasses, so wird dieser Handgriff wiederholt bis alle Säuere aus dem Fasse heraus ist. Alsdann spühlet man es mit klarem, und reinem Wasser noch etlichemal aus, und füllt es ohne weitere Besorgniß mit Bier an.

In einigen Gegenden pflegen die Bräuer die gespaltene und aufgetrocknete Wurzel eines Krautes, welches von einigen Glumm, von andern Benediktwurz genannt wird, in einen Beutel zu nähen, und in das Bierfaß zu legen, um das Bier dadurch sowohl schmackhaft zu machen, als vor der Säuere zu bewahren. Diese Wurzel muß vor dem Johannistage ausgezogen werden, weil sie alsdann ihren besten Saft hat. Sie wachset auf dem Felde, trägt gelbe breitblätterichte Blumen, und wenn diese abfallen, bleibt ein runder und zackigter Kopf, wie ein kleiner Gallapfel. Die Wurzel selbst hat beynahe den Geruch einer Gewürznelke.

Sauere Kirschen einzumachen.

Zu 2 Pfund sauern Kirschen nimmt man ein Viertel, oder etwa ein halb Pfund Zucker, ein Seidel Weinessig, ein Quintel Zimmet, und ein halbes Quintel Gewürznelke.

An den Kirschen müssen die halben Stiele bleiben; sodann werden die Kirschen in eine steinerne Büchse gelegt und das gröblich zerstossene Gewürz allenthalben dazwischen gestreut. Der Essig wird sodann mit Zucker abgekocht, abgeschäumt, und so lange, bis er nur noch milchwarm ist, bey Seite gestellt, darauf aber über die Kirschen gegossen, und hernach das Gefäß wohl verwahrt.

Wie aus Früchten von einheimischen Bäumen und Sträuchern, auch andern innländischen Gewächsen, verschiedene Gattungen Oels zu gewinnen wäre, die die Stelle des aus Frankreich und Italien kommenden Olivenöls füglich ersetzen könnte.

In den meisten deutschen Ländern giebt es Wallnüße in der Menge, und es müßte derer in noch weit größerer Quantität geben, wenn man an den Straßen, und sonst an ungenützten Oertern dergleichen Bäume heranzuziehen die Mühe sich nehmen wollte, von denen der Ertrag, um des daraus zu gewinnenden feiner und wohlgeschmackten Oels willen, von einiger Erheblichkeit werden könnte. Wenn das Oel aus Wallnüßen mit Sorgfalt gepreßt wird, so kann es das feine Gardseer Oel füglich ersetzen. Es hat Jemand einige Tage nach einander Salat mit dergleichen Nußöhl angemacht gegessen, und gefunden, daß es jenem gar nichts nachgiebt, obgleich dieses Oel 2 volle Jahr alt war. Die Nüße geben allzeit so feines Oel, wenn sie an einem schattigten trocknen aber zugleich lüftigen Orte gut getrocknet, hernach beym Aufmachen die, welche schon angegangen seyn möchten, auf die Seite gethan, die guten aber kalt

gepreßt werden. Denn so, wie man in Frankreich von denselben Oelbäumen gutes und schlechtes Oel gewinnt, je nachdem man damit umgeht, so verhälts sich auch mit den Wallnüßen. Ein Vortheil den man bey den letztern, vergleichungsweise mit den Oliven, noch voraus hätte, wäre dieser, daß man mit den Nüßen wegen des Pressens ganz und gar an keine Zeit gebunden wäre, aus Ursache, weil die getrockneten Nüße sich ganz wohl aufbehalten, und zu jeder Zeit pressen lassen, da man die Oliven bald, nachdem sie eingesammelt werden, auf die Presse bringen muß. Ueberhaupt könnte man, wenn man sich ernstlich darauf legte, das aus Italien kommende so genannte Baumöl bey uns ganz leicht vermissen, und käme es nur darauf an, daß man mit andern ölreichen Pflanzen und Früchten Versuche anstellte. Es giebt einen in Schweden zu erst, seither aber auch in Deutschland, angepflanzten Oelretich, der nach den Zeugnissen derer, die damit Proben angestellt haben, so vortheilhaft im Anbaue, als der Reps, sich verhält, und ein Drittheil, auch wohl die Hälfte des Gewichts, an Oel abgiebt. Mit Mohnöl wird das gemeine Baumöl in Frankreich häufig verfälscht oder vielmehr verbessert; denn es giebt selbiges beym Brennen weniger Ruß, als Baum- und Rüböl, und pflegt bey der gewöhnlichen Kälte nicht zu gerinnen. Dotter, oder Leindotter wird in Sachsen, in der Lausnitz und auch in Böhmen hin und wieder gebaut; das Oel, so man daraus erhält, gerinnt gar nicht. Aus Bucheckern, oder so genannten Bücheln bekömmt man, wie wir schon oben gesagt, gutes und hinlängliches Oel, das nicht allein zum Wollwaschen statt der Seife, sondern auch zur Füllung der Lampe treflich dient. Man kann auch mit den Beeren der Reinweide und des Hartriegels, wie auch mit den Körnern der Sonnenwendblumen und den sogenannten großen Springkörnern aus 8 Pfund dergleichen Saamen 3 Pf. und 4 Loth gutes Lampenöhl auspreßen.

Eine sonderbare Art wilde Enten zu fangen.

Man nimmt einen großen Kürbis, höhlet ihn aus und macht Löcher hinein, um bey selbigen durchsehen und Athem schöpfen zu können. Der Jäger bedient sich dieses Kürbißes statt eines Helmes, und steigt ins Wasser bis an den Hals, so daß der Kürbiß zu schwimmen scheint und die Enten nicht scheu macht. Er nähert sich ihnen allmählich, ergreift die Enten bey den Füßen, zieht sie an sich und steckt sie lebendig in einen Sack, den er am Gürtel befestigt hat. Sind die Enten in Menge vorhanden; so kann man, ohne sie wild zu machen, sie unter dem Bauche befühlen, und nur die fettesten wählen.

Champignons in Menge zu zügeln.

Um häufige Champignons zu erhalten, sammle man faules Ulnen- Weiden und Pappelnholz, grabe selbiges in die Erde, bedecke es sodann mit Laube von diesen Baumarten, und begieße das Erdreich mit Wasser, in welchem vorhin Salpeter aufgelößt worden. Auf diese Art kommen im folgenden Jahre häufige Champignons auf dergleichen Plätzen hervor.

Etwas von der Teichfischerey.

Man fischet die Teiche entweder im Frühlinge, zur Fastenzeit, oder im Herbste, je nachdem man bessere Gelegenheit hat, die Fische anzubringen. Damit die Teiche zur Fischenszeit recht bequem seyen, zieht man die Schlägel, Zapfen, oder die Brettel an den Ständern nach der Größe der Teiche und nach der Menge des Wassers. Frühe Morgens in der Kühle ist es am besten zu fischen. Da bleiben die Fische lieber, und lassen sich lieber führen. Auf den ersten Zug mit der Wathe oder dem Fischnetze bekömmt man meistentheils Hechten, weil sie nicht gerne im trüben Wasser bleiben. Erst im zweyten und dritten Zuge nach aufgetrübtem Wasser fängt man Karpfen. Nach dem letzten Zuge erwischt man verschiedene Gattungen, die

Hech-

Hechten, die großen und kleinen Karpfen, die Speisefische, jede allein. Man thut sie in mit frischen Wasser gefüllte Fischwannen, wägt, und verkauft sie. Ist kein Käufer vorhanden, so werden sie in Behälter, oder Einsatze eingelassen.

Bey Teichen, welche Ständer mit Vorsatzbretteln haben, verhüttet man das Ausreissen der Fische mit einem vorgesetztem Dratgitter, welches so enge ist, daß kein kleiner Fisch durchgehen kann. Bey Schlägeln, oder Zapfenständern lüftet man den Zapfen anfänglich nur ein wenig, hernach bis auf die Hälfte, damit das Wasser fein sachte ablaufe; so bleiben nicht viel Fische im Schlamme stecken, die Fischer müssen sich wohl in Acht nehmen, daß sie die im Schlamme liegenden Karpfen nicht zertretten. Auch beym Herauslangen soll man die Fische nicht grob drücken, stossen, oder werfen, sonst werden sie matt und schwach und dauern nicht lange. Wenn etwa beym Ablassen einige Fischeln durch das Zapfenloch in die Ablaßrinne gekommen sind, wo sie umkommen müßten, so verstopft man den Ablaß, bis sich wieder eines halben Knie tief Wasser gesammelt hat. Dann zieht man den Zapfen wieder gähling heraus, und setzt entweder am Ausgang der Ablaßrinne einen Fischbeeren vor, oder verwahret den Abfall außerhalb des Dammes mit einem Zaune, so stößt das Wascher die Fische durch die Abrinne heraus, entweder in den vorgesetzten Beeren, oder bis zum Zaun, wo man sie fangen kann. Das Verführen der gefangenen Karpfen, Hechten, oder Setzlinge über Land, oder von einem Teiche zum andern, muß bey kühlem Wetter, oder in der Nacht geschehen. Man nimmt zu diesem Ende auf einen Zenter Fische eine Tonne von 18 bis 20 Eimer Wasser, und läßt sie oben 3 Quer Finger weit leer, damit die Fische ihre Köpfe nicht anstossen. — Das Spundloch wird mit Stroh verstopft, damit sie Luft haben. Man streuet auch Pfeffer, oder Petersilge in das Faß, damit sie frisch bleiben, und nicht

ab-

abstehen. Drey Stücke Schleihen unter die Karpfen und Hechten gethan, thun eben diesen Dienst. Denn diese ruhen nicht, sondern arbeiten immer unter den Fischen herum. Beym auf = und abladen soll allzeit jemand das Faß mit dem Wasser rütteln, entweder unmittelbar, oder mittels der Deichsel. Daher soll man auch im Fortführen ohne große Noth nicht still halten. Unterdessen sieht man öfters dazu. Wenn die Fische mit den Mäulern in die Höhe gehen, (welches ein Zeichen der Mattigkeit ist), so muß man ihnen frisches Wasser geben. Man rüttelt das Faß inzwischen, daß es immer übergehe, und der Schleim von Fischen herausstosse. Vor dem Weiterfahren läßt man das Wasser auf 3 Quer Finger leeren Raum wieder heraus. Zur Winterszeit gefrieren die Fische öfters, daß sie wie ein Stück Holz erstarren. Das beste Mittel, sie wieder aufzuthauen, ist, wenn man sie alsobald in frisches Wasser legt. Da kann man das Eis oben von den Schuppen abstreifen. In einer warmen Stube thauen sie auch auf, und werden wieder lebendig. Diese sollen aber nicht so wohlgeschmackt mehr seyn, als jene. Nach der Ausfischung räumt man sowohl den Teich, als die dahin führenden Gräben von dem Schlamme, welcher im Frühlinge einen guten Dünger in Feldern und Gärten abgiebt, nachdem er über Winter wohl ausgefroren, und von der Luft durchgestrichen worden. Das Schilf und Rohr ist gut zur Streüe. Alsdann läßt man den Teich wieder mit Wasser anlaufen, — wenn sie im Frühjahre besetzt werden sollen.

Rothes und schwarzes Wildprett lange zu erhalten.

Das rothe, oder Hirschenwildprett reibt man wohl mit Salz und halb gestossenen Wachholderbeeren, — schichtet es in ein eichenes wohl verpichtes Fäßl, schlägt dieses zu, daß keine Luft eindringen könne und wälzet es in dem Keller, wo es aufbehalten wird, öf-

öfters hin und her. Einige nehmen auch Koriander dazu. Man kann auch zwischen jeder Lage von dem bemelten etwas streuen. Was zum Kochen heraus genommen wird, wird eine Zeit lang gewässert, und das Fässel wieder gut vermacht.

Das Schwarze oder Schweinenwildprett wird 3. oder 4 Stunden gewässert, und sauber ausgewaschen. Hernach siedet man es in Wein, Weinessig und Wasser, zu gleichen Theilen genommen, nebst 1 oder 2 zerstickten Zwiebeln, gröblich gestossenem Pfeffer, Kardamomen, Zimmet Muskatblüthe, Salz, ein wenig Wachholderbeeren, etlichen Rosmarinsträußeln, und Lorbeerblättern wechselweise geschlichtet. Nach dem Sude legt man es auf ein sauberes Leintuch, daß es trockne und abkühle. Endlich schlichtet man es in einen großen Hafen und gießt die etwas abgekochte Brühe sammt dem Gewürze darüber. Sollte nicht so viele Fette auf der Brühe seyn, daß diese gänzlich damit oben bedeckt sey, kann man zerlassenes frisches Schmalz nach einiger Abkühlung darauf gießen, um der Luft allen Zutritt zu versperren. — Der Hafen wird mit einem Tuche verbunden, mit einer Stürze bedeckt, und in den Keller gesetzt. Ein halb Jahr, und länger, erhält es sich auf diese Weise. Sollte es in großer Hitze riechend geworden seyn, so siedet man Kälberfüße auf eben diese Art, als vorher das Wildprett und gießt die Brühe davon auf das riechende Wildprett, nachdem dies aus frischem Wasser etlichemal sauber herausgewaschen worden. Weiters verfährt man wie oben.

Guten Senf zu machen.

Man nimmt guten, klaren und süßen Most, ehe er noch anfängt zu gähren, und siedet ihn mit etwas Limonie- und Pommeranzenschalen in einem neuen Topfe bis auf die Hälfte ein, damit er süß werde, und süß bleibe, und nicht mehr gähre. Diesen gießt man laulicht nach und nach in einen großen Weidling auf

bis-

bitteres, und süßes Senfmehl, entweder zu gleichen Theilen, oder wenn man den Senf etwas herber machen will, auf noch einmal so viel bitteres, als süßes Senfmehl; dazu thut man fein gestossenen Zimmet, und Gewürznelken, von jedem ein Loth auf 4 Maaß Senfmehl gerechnet. Alsdann rühret man den Senfteig wenigstens eine halbe Stunde lang mit einem neuen Kochlöffel wohl ab, und gießt immer Most nach, bis er die verlangte und gehörige Dichtigkeit erhalten hat; denn er zieht beständig an, und wird wird gleich wieder dichter. Daher muß man vom Moste etwas vorräthig aufbehalten, um ihn wieder verdünnen zu können. Im Keller, in gläsernen wohl verstopften Flaschen läßt er Jahre lang sich aufbewahren. Beyläufig bedarf man noch einmal so viel Mostes, als Senfmehles.

Vom Ueberwintern der Bienen.

Um die Bienenstöcke über Winter gut zu erhalten, werden dieselben gemeiniglich im November, auch früher oder später, je nachdem die Kälte einfällt, folgendermaßen zugerichtet. Alle Fugen, Löcher u. d. g. werden mit Thon (Leim) und Kühkoth wohl verschmiert. Die Fuglöcher der schwächern Stöcke werden klein gemacht, doch so, daß genugsame Luft in den Stock hineinkommen kann. Wenn dieselben nicht ganz angebauet sind, so schiebt man hinten ein Brettlein bis an die Wachsscheibe hinein, und läßt bey schwächeren Stöcken das gewöhnliche Endbrett dennoch an seiner Stelle, damit die Wärme im Stocke etwas vermehret werde. Denn volkreichen Stöcken giebt man anstatt des hintern Endbrettes bloß ein Dratgitter, und läßt das Flugloch offen, damit die Bienen genugsame frische Luft bekommen, und vor Hitze nicht ersticken. Sind es liegende Stöcke, so erhöht man sie rückwärts, damit die gesammelte Ausdünstung abfließen könne. Beynebens muß man diejenigen Stöcke die keinen hinlänglichen Nahrungsvor-

rath haben, mit Hönig wohl versehen; bey schwächern Stöcken, von denen man vorsieht, daß sie sich aus Mangel an Nahrung nicht überwintern können, wäre es aber besser gethan, wenn man sie nach hinweggenommenen Weiseln mit andern volk- und honigreichen Stöcken zeitlich vereinigte, und selbige im Frühlinge wieder von einander absönderte. Auf diese Art erspart man das Futter, und erhält dennoch die Stöcke im guten Stande. Diese kann man hernach aus der Hütte hinweg, und an einen andern finstern, trockenen und ruhigen Ort bringen, dabey aber in Acht nehmen, daß die schwächern Stöcke allezeit von den volksreichern entfernt zu stehen kommen, damit man die schwachen bey größerer Kälte bedecken, und denselben von Zeit zu Zeit nachsehen könne, ohne dabey die volkreichen an ihrer Ruhe zu stören. Auch kann man die Stöcke, besonders die volkreichen und starken, sicher den ganzen Winter hindurch in der Hütte stehen lassen, nur muß man die Thüren an derselben verschließen, damit ihre Wohnung finster, und mäßig warm bleibe, wie auch, damit die Sonne nicht hinein scheine, als welches die Bienen zum Ausfliegen antreibt, wo sie alsdann im Schnee, oder bey der kalten Luft erstarren. Sodann muß man ihnen alle 5 bis 6 Tage, oder nach Beschaffenheit der Witterung, auch öfters nachsehen, ob sie zu kalt oder zu warm haben u. s. w. jedoch muß man sich so still, als möglich dabey verhalten, damit man die Bienen nicht störe, und sie nicht unruhig mache. Denn, wenn sie in ihrer Ruhe gestörrt werden, so saufen sie sich gleich voll Hönig an, wodurch viele zerbersten; beynebens brausen sie so stark, daß vielmal ganze Stöcke durch die daraus entstehende Hitze ersticken. Man muß demnach darauf Bedacht nehmen, daß alles Getöse von Menschen und Vieh davon entfernt bleibe, und alle Erschütterungeu der Hütte oder der Stöcke vermieden werde. Geben die Bienen im Winter eine sanfte Stimme von sich, so verlangen sie Wärme

in

in solchem Falle darf man die Stöcke nur mit Kotzen oder frischem Stroh wohl bedecken; lassen sie aber ihre Stimme stark hören, so fehlt es ihnen an Luft, diese kann man ihnen durch Vergrößerung der Fluglöcher, und durch Eröffnung der in jeder ordentlich gebauten Hütte an den beyden an einander entgegengesetzten Seiten sich oben befindlichen Luftlöcher ganz leicht verschaffen.

Das Eingraben der Bienenstöcke, welches man an mehrern Orten versucht hat, um zu verhindern, daß die Bienen im Winter nichts von der äußern Luft empfinden, folglich in einem gleichsam beständigen Schlaf verbleiben, und sehr wenig, oder gar nichts verzehren sollten, ist, so viele Versuche man auch damit immer angestellt, und so viele Behutsamkeit man dabey beobachtet hat, doch in den meisten Fällen mehr schädlich als nützlich befunden worden. Daher wär es besser gethan, wenn man sich damit gar nicht abgäbe, da durch das Versetzen der Bienenstöcke an einem kühlen, trocknen, und finstern Orte das nämliche eben so gut, und mit weniger Gefahr, zuweggebracht werden kann.

Vom Nutzen der Heidelbeere, der bequemsten Zeit, sie ein zusammeln, und der besten Art, sie einzumachen.

Die rothen Heidelbeere werden von den Waldleuten in Menge eingesammelt, und verdienen derer viele im Herbste ihren Unterhalt damit, indem sie selbe an die Bewohner der Städte verkaufen, die sie einmachen, und als eine Speise für Gesunde und Kranke auf den Winter behalten.

Die Beere, die in Zucker eingemacht, auch auf die vornehmsten Tafeln kommen, sind wegen ihrer Durststillenden Eigenschaft ein besonderes Labsal für die Kranken, besonders für die, die im Faulfieber liegen; man drücket nämlich ihren Saft aus, gießet ihn mit Wasser ab, und bedient sich desselben wie einer Li-

monade. Billig sollte man also darauf sehen, daß die Waldleute, die sie mehrentheils noch unzeitig pflücken, sie nicht eher, als um Allerheiligen, oder gar erst um Martini, zum Kaufe bringen dürften, denn früher werden sie nicht zeitig; und ob sie gleich (durch einen Kunstgriff dieser Leute, die große Haufen übereinander legen, sie erhitzen lassen, und ihnen also vor der Zeit eine schöne rothe Farbe zu verschaffen wissen) schon um Michaelis als völlig reif zum Markte bringen, und auch vielfältig verkauft werden, so ist doch alles bloß ein Betrug, und sind dergleichen Beere, wie alles unreife Obst, nicht nur schlecht von Geschmacke, sondern verderben auch sehr bald, und müssen weggeworfen werden.

Für noch besser hält man die, die erst um Weihnachten, oder gegen Lichtmeß hin zeitig werden, weil sie sich besser behalten, und einmachen lassen. — Was nun dieses einmachen betrifft, so kann zwar solches auf verschiedene Arten geschehen, am besten dünkt es uns aber, wenn man die recht reif abgepflückten Beere erstlich von aller Unreinigkeit, sie mit reinem Brunnenwasser abwäscht, und, wenn alles Wasser davon abgesiegen ist, ohngefähr zur Hälfte die schönsten ausliest, die andere Hälfte, die schlechter sind, in einen irdenen Tiegel thut, diesen über gelindes Feuer setzt, und mit einem hölzernen Löffel diese Beere so lange umrührt, bis die meisten zerdrückt sind, und hinlänglichen Saft geben, wo man sie alsdann vom Feuer wegnimmt, und wenn sie erkaltet sind, in das Gefäß thut, worinn sie eingemacht werden sollen, dergestalt daß man zuerst eine Handvoll von den gekochten Beeren hineinthut, und alsdann auch so viel von denen darauf streuet, die nicht über dem Feuer gewesen und so immer abwechselnd beyde Gattungen unter einander mischet. Sollte der Saft nicht hinlänglich über den Beeren stehen, als welches zu ihrer Erhaltung nothwendig ist, so muß man noch so viel Saft, als zu ihrer völligen Bedeckung nöthig ist, von anderen Beeren auspressen, und darüber gießen.

Diese eingemachten Heidelbeere halten sich Jahre lang, wenn man nur immer darauf siehet, daß sie in ihrem eigenen Safte liegen, oder, wenn es ja bey dem Verbrauche am hinlänglichen Safte fehlen sollte, daß man solche alle 8 Tage umschüttelt: indem sonst bey ermangelndem Safte und Umschütteln, die obersten Beere schwärzlich werden, und ob sie schon dadurch nicht gleich verderben dennoch ihr schönes Ansehen verliehren. Diese eingemachten Beere lassen sich, wenn man selbe brauchen will, mit klarem Zukker leicht versüßen, oder auch statt des Zuckers, mit Möhrensaft sehr wohlschmeckend machen.

Die beste Art, Obst über Winter wohl aufzubehalten.

Nicht alles Obst läßt sich gerne lange aufbehalten. Was schon auf dem Baume völlig reif wird, überhaupt alles Früh und Sommerobst hält sich nachher nur eine kurze Zeit, wie wir dieses schon oben bemerkt haben, oder fodert doch so viel Vorsicht, und Kosten, daß es keine Sache für gemeine Landwirthe ist. Aber auch dasjenige Obst, so zum Aufbehalten wirklich taugt, da es von verschiedener Art ist, kann nicht auf einerley Weise behandelt werden.

Die Birnen z. B. (wir reden von Winterbirnen, denn bey den frühern Arten kann mit aller angewandten Vorsicht nicht verhindert werden, daß sie nicht dennoch faulen) müssen Wochen, auch Monathe lang liegen, ehe sie eßbar werden.

Nimmt man nun während dieser Zeit sie nicht wohl in Acht, so verfaulen sie, ehe sie zeitigen, oder werden welk und zähe, oder nehmen einen übeln Geschmack an. Zuförderst müssen sie bey trocknem Wetter vorsichtig abgepflückt, und keine zum Aufbewahren genommen werden, die etwa angefressen, oder gedrückt. Hiernächst muß man sie in trockne lüftige Kammern, oder Gewölber bringen, die aber weder Zugluft haben, als welche das Obst zu sehr austrocknen, noch dum-

pfig, oder naß seyn dürfen, weil dasselbe alsdann einen bösen Geschmack annehmen, und leicht faulen würde.

Hier legt man jedes Stück besonders auf Bretter, die ordentlich übereinander stehen, in wohl getrocknetes Moos dergestalt, daß keines das andere berühre, und die Stiele oberwärts kommen. Stroh, Heu, oder Häckerling ist um dessentwillen nicht anzurathen, weil das Obst davon einen fremden Geschmack, oder Geruch annimmt, auch sind aus gleicher Absicht eichene Bretter den tannenen vorzuziehen. Wöchentlich wenigstens einmal wird der Vorrath genau durchgesehen, und alles Schadhafte so fort weggebracht. — Unterläßt man dieses, so steht man in Gefahr, daß dadurch die Luft, und hiemit alles Obst verdorben wird. Aus diesem Grunde darf man auch in der Nähe sonst nichts, das Feuchtigkeit, oder einen fremden Geruch veranläßt, dulden. — Daher in solchen Kellern oder Gewölbern weder Küchengewächse, noch Sauerkohl, Käse, gährend Bier, Fleisch u. d. gl. aufbehalten werden darf.

Was bisher erinnert worden, bezieht sich zwar hauptsächlich auf die besten und zärtlichsten Birnarten. Die geringern und gemeinern bedürfen einer so genauen Sorgfalt nicht und können allenfalls einen Schuh hoch übereinander gelegt werden.

Ist aber genugsamer Raum da, so ist es doch besser, wenn auch solche mit gleicher Aufmerksamkeit behandelt werden. Wenigstens muß man sie nicht in dicken Haufen liegen lassen und überdem fleißig nachsuchen, ob nicht die untern Birnen schadhaft werden; wobey man aber das viele Rühren oder Werfen verhüten, und behutsam zu Werke gehen muß. Bey starkem Froste müssen alle Fenster des Kellers bestmöglich verwahrt werden. Am sichersten geschieht dieses, wenn man sie mit Eisschollen versetzt. Nimmt die Kälte überhand, so stellt man große Gefäße mit Wasser in den Keller, wohin sich den der Frost zieht und wodurch man das Obst vor ihm sichert.

Uebrigens geht es bey den Birnen nicht an, sie wie die Aepfel in Fässer zu verpacken; sie sind saftiger und nur zur Zeit ihrer Reife gerathen sie leicht in die Gährung.

Wenn man die Aepfel nach der Methode behandeln will, oder kann, als so eben bey den Biernen angezeigt worden ist, so werden sie eine lange Zeit dauern. Es wird so gar behauptet, daß man sie solchergestalt einige Jahre hindurch bewahren könne.

Inzwischen wird dazu viel Raum erfordert, der leicht bey einem mäßigen Vorrathe am Obste fehlen dürfte. Ueberdem bedürfen die Aepfel einer so zärtlichen Wartung nicht, da sie weder so leicht einen fremden Geschmack annehmen, noch dem Verderben so bald unterworfen sind, als die Birnen. Man kann sie bis spät in den folgenden Sommer haben, wenn man sie in reine trockne Fässer packt, und besonders in Acht nimmt, daß nur gesunde und frische Früchte eingelegt werden, indem ein einziger schadhafter Apfel alle übrigen im Fasse anstecken und verderben kann. Man pflückt sie bey trocknem Wetter mit Vorsicht ab, welches bey jeder Obstart, die einige Zeit aufbehalten werden soll, durchaus nothwendig ist, die zärtlichsten darunter werden sogar von einigen erfahrnen Gärtnern nicht mit bloßen Händen, sondern mit Handschuhen abgenommen. Man legt sie schichtenweise so fest ins Faß ein, daß sie sich nicht bewegen können, schlägt darauf das Faß zu, und läßt solches in einem luftigen Orte so lange stehen, bis eine starke Kälte einfällt, da man es in den Keller bringen muß. Es kömmt hiebey sehr vieles auf die Beschaffenheit der Fässer an.

Salzfäßchen, deren sich viele aus Sparsamkeit, aber zu ihrem Schaden bedienen, taugen hiezu keineswegs, weil sie nicht nur des vielen eingesogenen Salzes wegen immer feucht sind, sondern auch dem Obst bald einen fremden Geschmack mittheilen.

Weinfässer, wenn anders der Schwefelgeruch genug

aus-

ausgezogen ist, können noch eher gebraucht werden. Allein am nützlichsten wird es seyn, wenn man besondere Kästen, oder Gefäße dazu machen läßt, und diese rein und trocken hält. Kleine Fässer sind in diesem Falle grossen weit vorzuziehen. Denn bey den letztern hat man immer Gefahr, daß unter der Menge des eingelegten Obstes leicht ein schadhaftes Stück übersehen worden, das den übrigen Theil zu Grunde richten kann. Man muß daher bey selbigen wenigstens um Weinachten zusehen, Stück um Stück herausnehmen, jedes mit einem trocknen Tuche wohl abwischen, und dann alle auf solche Art gut erhaltenen Stücke in kleinere Fässer packen, die man nach und nach geöffnet, und nach Erfoderniß gebraucht werden können.

Nach Erfahrungen, die uns verschiedene Landwirthe mitgetheilt haben, kann man auch noch die längere Dauer der Aepfel dadurch erhalten, wenn man dieses Obst schichtweise in trocknen Moos, oder dergleichen Baumlaub, in Kisten legt. Andere rathen an, zwischen jede Schicht drey Finger hoch wohlgedörrte Kleyen zu streuen, und einige wollen, daß man die Fässer auswendig verpichen, und sodann in Brunnen aufbewahren müsse. Man sieht es leicht, daß der letztere Vorschlag nur für besondere Liebhaber sey und daß die erstern mehrere Aufmerksamkeit verdienen. — Einige wollen Versuche gemacht haben, daß daß Obst am besten aufbewahrt werden könne, wenn man es schichtenweise zwischen trokne Blätter in neue wohl glasirte Töpfe einlege, die Töpfe mit guten Deckeln versehe, und sie gegen den Winter im Garten verwahre, wo man das Obst im Frühjahre eben so frisch finden werde, als es im Herbste war, wie es eingegraben worden. Wir müssen aber auch diesen Rath der Beurtheilung erfahrner Landwirthe überlassen, in wie fern sie sich denselben zu Nutzen machen können.

Einen andern hingegen empfehlen wir allen. Nicht jede Art Aepfel dauert gleich lange, es muß daher

nicht

nicht nur jede Sorte ihr besonderes Gefäß haben, sondern auch der Landwirth nach ihrer Beschaffenheit früher, oder später, auf ihre Besichtigung denken.

Eine leichte, und bey vielen bekannte Methode, das Winterobst, besonders Birnen und Aepfel, aufzubewahren, ist besonders für Hauswirthe nützlich, die keine guten und reinlichen Keller haben und doch verschiedene Arten Obst in der Absicht einsammeln, und aufbewahren wollen, um den ganzen Winter durch dazu kommen, und davon Gebrauch machen zu können. Man wählt eine Kammer über ein Zimmer, das täglich geheitzt wird und verfertiget darinn ein Lager von Roggenstroh, etwa ein viertel Elle hoch, und oben darüber ein Erbsen oder Wickenstroh, welches letztere man etwas niederdrückt, damit es allenthalben fest zu liegen komme und keine ledigen Plätze übrig bleiben, wo das Obst hindurch fallen könnte. Auf dieses Stroh legt man das Obst, das aufbehalten werden soll, und deckt es bey zunehmender Kälte mit Wicken oder Erbsenstroh zu.

Das Steinobst ist bekanntermaßen zu saftig, und geht daher zu bald in Fäulniß über, als daß man es lange frisch erhalten könnte. Inzwischen will man doch verschiedene Mittel ausgefunden haben, es eine ziemliche Zeit aufzubewahren. So schön aber diese Entdeckungen an sich sind, so sind sie doch im gemeinen Leben von sehr geringem Nutzen. Doch wollen wir ihrer bey dieser Gelegenheit wenigstens zum Theil gedenken, und einige den Liebhabern zur nähern Prüfung vorlegen.

Um Pflaumen, Kirschen, und Pfirsiche durch den Winter aufzubewahren, räth man erstlich an, diese Früchte beym ersten Abpflücken mit den Händen nicht zu berühren, sondern sie nur am Stengel anzufassen, und alsbald in zerlassenes, aber nicht heißes weißes Wachs zu tauchen. Dieser Ueberzug von Wachs verwehrt der Luft den Eingang, und das Obst erhält sich darunter so schmackhaft, so fest und schön,

 als

als wenn es so eben vom Baume gekommen wäre. Das Wachs läßt sich mit geringer Behutsamkeit und ohne Mühe abnehmen Man hat ferner versucht, diese Früchte, so bald sie vom Baume mit der so eben angezeigten Behutsamkeit genommen worden, in gläserne oder auch zinnerne Flaschen zu legen, die Luft herauszuziehen, und die Flaschen, die man mit Wachs oder Pech, wie die Weinboutellien verwahrt hat, in tiefe Brunnen zu hängen. Eine andere Vorschrift, um insbesondere die Pflanzen zu bewahren, ist folgende: Man nimmt weißen Sand, und schläumt ihn so lange bis alle Erde ausgewaschen ist, worauf man ihn auf einem Tuche an der Sonne trocknet. Von diesem Sande streuet man auf den Boden der kleinen Fässel, in die man die Pflaumen, ehe sie recht reif werden, mit den Stielen schichtweise einlegt. Alle Zwischenräume werden mit Sande ausgefüllt, und sorgfältig in Acht genommen, daß die Früchte sich nicht berühren. Die Fässel werden zuletzt, wenn sie bis oben voll sind, zugespündet, und in eine trockne Kammer gelegt.

Bey den Nüßen hat man keine dieser Mühewaltungen nöthig. Um sie lange frisch aufzubehalten, werden sie, so bald sie reif sind, schichtweise in ein Faß gepackt, worinn zuvor auf den Boden etwas Sand geschüttet worden.

Jede Schicht wird mit Salzwasser besprengt und wieder mit Sand bedeckt, sodann das Gefäß fest zugemacht und an einen trocknen Ort gesetzt. Nach einiger Erfahrung ist es gut, die Nüße in der grünen Schale zu lassen; mehrere hingegen behaupten, daß es besser sey, diese Schale abzunehmen. Mit den Haselnüßen kann auf gleiche Art verfahren. Beyde kann man aber auch durch das ganze Jahr so gut als frisch haben, wenn man sie auch nicht in Sand einsetzet, sondern trocken werden läßt. Man öffnet die trocknen Nüße, und legt sie in der Schale in ein Gefäß mit Wasser. Hier bleiben sie etwa 14 Tage lie-

liegen, unter welcher Zeit man über den dritten oder vierten Tag frisches Wasser giebt. Man kann nach diesem die Haut wie an frischen Nüßen abziehen, und man wird den Kern so weiß und schmackhaft, als den frischen finden. Wenn diese Behandlung zu langweilig scheint, kañ man den Kern eine Nacht in Milch einweichen, und ihn sodann noch einige Zeit in Salzwasser thun, wo er bald aufquellen, und die Haut sich ablösen lassen wird. Der Gesmack ist aber weniger angenehm.

Gemeine Schůnken, wie Westphälinger=Schůnken zuzurichten.

Man legt erstlich 2 Tage Rindfleisch in ein hölzernes Geschirr, und bestreut es mit im guten Essig geweichtem Wohlgemuth, und mit gröblich zerstossenem Pfeffer. Hierauf kommen die zween wohlgesalzenen Schůnken, und werden wieder mit Rindfleisch bedekt und wohl beschwert; 14 Tage bleiben sie in diesem Stande an einem kůhlen Orte stehen. Dann hångt man sie an eine Stange in den Rauchfang, und råuchert sie durch 3 oder 4 Wochen. Endlich hångt man sie an einem lůftigen Orte auf.

Wenn man sie siedet, wickelt man sie vorher in einen leinenen Fetzen ein, und siedet sie im Wasser, so halb mit Wein vermischt ist.

Einige sehr nützliche Regeln für jeden Landwirth, wie er sein Vieh zum besten Vortheil seiner Wirhschaft benützen soll.

Wie man seinen Viehstand durch guten eigenen Nachzügel zu erhalten, und zu vermehren suchen soll; insbesondere von Aufziehung der Kälber.

Da die Erhaltung eines guten Viehstandes das erste und vornehmste Stück in einer Wirthschaft ist, so ists natürlich, daß ein vernünftiger Landwirth auf dieselbe sein Augenmerk richten, und das, was ihm von Zeit zu Zeit am Viehe abgeht, mit guten Stücken von eigenem Nachwuchse zu ersetzen suchen wird, als wobey er gar verschiedene Vortheile hat, und, um vieler andern zu geschweigen, ganz zuverläßig so viel gewinnt, daß er fürs erste viel sicherer fährt, als bey jungem nachgekauftem Viehe, dessen Mängel er zum voraus nicht immer entdecken, oder gewahr werden kann; und fürs zweyte, daß er vom eigenen Nachzügel wegen des beständig gleichen Futters, so das Vieh von Jugend auf gewöhnt hat, keine Veränderung, oder Abfall, wie bey fremdem, einer andern Wartung oder eines andern Futters gewohnten Viehes zu gewarten hat. Es ist dieses Heranziehen eigener Zuchtkälber wohl aller Arten, besonders, wo der Kleebau und die Stallfütterung eingeführt ist, mit gar leichter Mühe zu bewerkstelligen und kömmt es hiebey nur darauf an, daß in der Wahl der aufzustellenden Stükke, in der Zeit des Absetzens, und in der Art derselben zu warten, sich klüglich und vorsichtig benommen werde. Es muß nämlich vor allem (es möge nun ein Stier- oder ein Kühkalb seyn, das man aufziehen will) darauf gesehen werden, daß das Kalb frisch und munter, stark von Knochen, zu rechter Zeit gefallen, und von einer Mutter gebohren sey, die keine

innern Mängel, oder sonst böse Eigenschaften an sich hat; weil doch gemeiniglich jedes Kalb eher der Kuhe als dem Stiere, von dem es erzeugt worden, nachgeräth. Ein Absetzkalb muß kein trübes, sondern ein frisches munteres Aug haben; keine hängenden Ohren (es sey dann, daß dieses Ohrenhängen schon in der Art wäre) es muß keine von den unzeitigen Geburten seyn, die bey dem sogenannten Verkalben zum Vorschein kommen, weder auch von denen, die um mehrere Tage früher, als es ordentlich der Natur nach hätte geschehen sollen, auf die Welt gebracht worden. Es muß einen starken Wuchs und starke Gliedmaßen haben, weil überhaupt dergleichen Rindvieh dauerhaft ist, bey Stössen und andern unter einer Heerde vorfallenden Ungemachen weniger Gefahr läuft, und am Ende, gemästet oder nicht, beym Verkaufe allemal den Vorzug behält. Von großen und starken Ochsen läßt sich überdem immer mehr Arbeit, als vom kleinen und schmächtigen Viehe erwarten und sollte auch (der Regel nach) da eine große Kuh mehr frißt als eine kleine, und das Futter die nächste Ursache der Milch ist, bey sonst gleich guten Gefäßen eine große Kuh auch mehr Milch, als eine kleine geben. Dies letztere wird gleichwohl durch die Erfahrung nicht immer bestättigt, und trifft man wohl kleine unansehnliche Kühe an, die bey einerley Futter so viel, wo nicht mehr, an Milch, als große abwerfen.

Von Erstlingen, das ist, von denen Kälbern, die von Kühen fallen, die zuvor noch nie gekalbt haben, hält man insgemein dafür, daß sie zur Zucht nicht tauglich wären. Es hat auch dieses in so ferne seinen guten Grund, als man wohl zum öftern wahrnimmt, wie Kühe, die kaum das zweyte Jahr zurückgelegt haben, und schon vom Stiere besprungen worden, schwache, unreife und unvollkommene Geburten zur Welt bringen. Da aber ohnehin ein vorsichtiger Landwirth nicht leicht eine Kuh vor den vollendeten 3 Jahren wird zukommen lassen, in diesem Alter aber

eine Kuhe, besonders eine solche, die da zum erstenmal trächtig wird, eben zum Frucht tragen die besten Kräfte hat, so sind diejenigen wohl allerdings am besten daran, die dergleichen ersten Kälber, wenn anders, wie wir voraussetzen, dieselben vollkommen reif und gesund ausgefallen sind, andern zur Zucht bestimmten Kälbern nicht nur gänzlich gleichhalten, sondern denselbigen in obigem Betrachte noch verschiedentlich den Vorzug einräumen. Da übrigens, wie wir oben gesagt haben, jedes Kalb gerne die Eigenschaften der Kuh, von der es gefallen, behält, so ist in Ansehung der Kuhkälber noch besonders zu merken, daß von Kühen, die schwer kalben, oft verkalben, die Milch nicht gerne von sich lassen und dergleichen Fehler mehr an sich haben kein Kuhkalb zur Zucht aufgestellt werden soll, wenn man nicht eine mangelhafte, und hundert Unfällen ausgesetzte Heerde behalten will.

In Ansehung der Zeit, in welcher das Absetzen der Kälber geschehen soll, so ist wohl überhaupt jede Jahreszeit, wenn man nur das hiezu nöthige Futter vorräthig hat, deßfalls gleichgültig. Es halten zwar die meisten dafür, die Zwischenzeit von Weihnachten bis Ostern sey hiebey die beste, weil alsdann die langen Nächte und ein großer Theil des Winters vorbey und die frische Grasfütterung schon näher wäre: allein die Erfahrung lehret, daß eben nach Weihnachten gemeiniglich die gröste Kälte einfällt, ein Umstand, der an sich selbst zwar wenig zu bedeuten hätte, indem ein Landwirth, der sich Kälber aufziehen will, ohnehin mit guten und warmen Ställen versehen seyn muß; der aber doch immer hinlänglich ist den einen Grund, wegen welchem die Zeit zum Kälberabsetzen vorgezogen wird, zu widerlegen. Die näher herankommende Grasfütterung ist hiebey gleichfalls von keiner Bedeutung, die sie für die kalbenden Kühe doch immer noch entfernet, für die Zuchtkälber aber, die da nur spät und langsam daran gewöhnt werden können, wohl eher schädlich, als nützlich seyn würde.

Wol-

Wollte man demnach eine Zeit wählen, in welcher die Kuh, welche Kalben will, ordentlich in dem besten und reichlichsten Futter besteht, eigentlich das Frühjahr hiezu die tauglichste seyn.

In großen Wirthschaften, besonders in der Nachbarschaft großer Städte, wo auf die Milchnützung immer mehr, als im Gebirge, oder sonst in entfernten Gegenden, gesehen wird, pflegt man auch mehrentheils es dahin anzutragen, daß die Kälber gegen Ostern zu, oder bald hernach, ehe die Kühe auf das Gras kommen, fallen, in welcher Absicht man dann die Kühe nur erst gegen Pfingsten zu, auch später zukommen läßt, welche Methode auch allerdings vortheilhaft, und nur etwa mit dem Ungemache verbunden ist, daß zuweilen durch dieses Zurückhalten der Kühe zu einer Zeit, da sie von der Natur zum Rindern gereitzt werden, dieser Trieb bey einem, oder andern Stücke erst spät wieder kömmt, und selbiges also das Jahr hindurch kalt bleiben kann.

Was übrigens die Art der Erziehung selbst betrifft, so ist selbige zweyfach: man läßt nämlich die zur Zucht bestimmten Kälber entweder 10, oder 12 Wochen, oder auch noch länger, bey der Mutter saugen, und dann entwöhnt man sie; oder man läßt sie nur kurze Zeit saugen, nimmt sie hernach von der Mutter weg und zieht selbe mit geringerm Milchtranke und andern sie allmählig stärker nährenden Dingen selbst auf, bis man endlich sie mit dem andern Viehe mit Heu füttern, oder auf die Weiden treiben kann. Diese letzte Art hat hauptsächlich die Ersparung der Milch zur Absicht; denn es geht durch die sechs Wochen, in welchen die Kälber saugen, und welche in der Wirthschaft allemal die nutzbaresten sind, viel Milch damit verloren, und obschon zum Tränken auch Milch erfordert wird, so macht sie doch kaum die Hälfte von derjenigen aus, die der Milchnutzung durch das Saugen entgeht. Wer also die Kälberzucht nicht allein zur Absicht hat, wie solches an einigen Orten,

wo der junge Viehhandel der Milchnutzung vorgezogen wird, gleichwohl der Fall ist, dem wollen wir diese letztere Methode (wenn anders nach dem Fingerzeige, den die Natur in dieser Sache selbst angiebt, damit umgegangen wird) um so mehr empfehlen, als 1) ein Kalb, das durch ganze sechs Wochen, oder noch länger, die Milch gesogen hat, wenn es auf ein geringeres Futter gesetzt wird, nothwendig sehr abnehmen muß, wäre es auch nur um der Sehnsucht willen, die bey einem solchen Kalbe nach der Muttermilch ungleich mehr, als bey einem andern sich einzufinden pflegt; das nur in den ersten paar Wochen an dem Eiter der Mutter gelassen: und davon allmählich, und gleichsam unvermerkt entwöhnt worden. Und 2) weil Kühe, die ihre Kälber durch 3, 4 Monathe saugen lassen, zuletzt dergestalt von Kräften kommen, daß man von ihnen die übrige Jahrszeit hindurch nur eine sehr geringe Milchnutzung erwarten kann.

Die Ursache dieses letztern ist sehr begreiflich; bey dem Melken wird den Kühen Zeit gelassen, daß die Milch durch die Milchadern in die Eiter sich sammeln könne; die säugenden Kälber hingegen binden sich an keine Zeit, sondern wollen, so oft es sie darauf gelüstet, an der Mutter ziehen; dadurch wird die Natur sehr entkräftet, und die Kuh ausser Stand gesetzt, bey dem zweyten oder dritten Kalbe, sich, und den Jungen zuzureichen.

Diejenigeu thun demnach zum besten, die nach den ersten 3 Tagen das Kalb unweit der Mutter anhängen, also, daß es von der Mutter immer gesehen werden, dieselbe aber nicht erreichen könne. Die ersten 14 Tage hindurch läßt man alsdann das Kalb 4mal trinken, und giebt dabey wohl Acht, daß, wenn die Kuhe zu milchreich seyn sollte, derselben nicht etwa die Eiter verhärten, aufschwellen, und daher der Zufluß der Milch gehindert werde. Man kann diesem dadurch, daß man, indeß das Kalb auf ei-

ner Seite trinkt, die Kuh auf der andern melkt, vorkommen. So wie das Kalb stärker wird, muß auch demselben, von den nächsten 14 Tagen an immer mehr Milch gelassen werden, bis die ersten 4 Wochen vorüber sind. Sollte das Kalb inner dieser Zeit von der Mutter nicht genug Milch bekommen, muß ihm noch eine, auch wohl zwey Kühe zugelassen werden. Nachher wird demselben durch die letzten 14 Tage, wenn man findet, daß das Kalb mit 6 Wochen entwöhnt werden kann, allmählich wieder abgebrochen, auch öfters laue Milch mit Wasser und Roggenmehl gemischt in einem Geschirre vorgehalten, auf daß sich dasselbe an das Saufen gewöhne, und ihm nachher das Abspähnen nicht so schwer ankomme. Man kann auch von dieser Zeit an ihm ein Büschel feines gutes Heu, oder Grummet vorhängen, mit welchen es anfänglich zwar nur spielen wird, allmählich aber wird es einen Halm nach dem andern ins Maul nehmen, daran kauen, und endlich hinunterschlucken, bis es solches im Ernste und mit Appetit wird fressen lernen.

Wenn nun das Kalb abgespähnt werden soll, bringt man dasselbe in einen Extra- oder Nebenstall, welcher von dem Kühstalle so weit entfernt seyn muß, daß weder das Kalb das Brüllen der Kuh, noch die Kuh das Blöcken des Kalbes hören könne. Anfänglich giebt man ihm einen aus Milch und Wasser, worinn Brodkrumen erweicht, auch Kleyen und Gerstenschrott eingerührt worden, bereiteten laulichten Trank, bricht ihm aber nach und nach von der Milch ab, bis endlich in der 5ten oder 6ten Woche nach dem Entwöhnen dem Kalbe zum Tranke weiter nichts als kaltes Wasser gereicht wird. Noch besser, als Gerstenschrott, ist das wegen seiner trocknenden Eigenschaft für die noch zarten Gedärme der jungen Kälber besonders heilsame Haberschrott, das in den letzten paar Wochen, wenn man will, daß das Kalb schleuniger zunehmen soll, mit etwas in

Milch

Milch verdünntem Erbsenbrey abgerührt, und dem Kalbe in seinem Tranke vorgegeben wird. Wo der Preis der Erbsen dem Landwirthe irgend zu hoch wäre, kann sich derselbe auch mit Erdäpfeln behelfen, die aber, obgleich sie schwerer aussehen, doch bey weiten nicht so nahrhaft, wie die Erbsen, sind. Die Art, sich derselben zu bedienen, ist folgende: Man läßt sie erst etwas kochen, dann trocknet, oder dörrt man sie in einen Backofen dergestalt, daß sie auf der Mühle wie Erbsen und Haber können gemahlen werden. Von diesem Mehle wird dann von Zeit zu Zeit etwas mit andern weichgekochten, und kleingeriebenen Erdäpfeln vermengt, und zu einem Brey gemacht, dann mit warmem Wasser verdünnt, und unter den gewöhnlichen Trank gemischt. Die Erbsen hingegen werden zu einem dicken Brey gekocht, und aufbewahrt. So oft man nachher einen Trank bereiten will, sticht man eine Portion heraus, rührt sie mit Milch ab, und giebt sie dem Kalbe vor. Nur ist dabey zu merken, daß mit dieser für die ersten Wochen überhaupt zu ausgiebigen Nahrung selbst in der Folge noch sparsam umgegangen, dem Viehe nicht zu viel auf einmal gegeben, sondern, was ungefähr auf 24 Stunden bestimmt ist, in 6 Theile abgetheilt, und ja nicht etwa dickgeronnene Milch (wie es einige im Gebrauche haben), darunter gemischt werden muß, da im Gegentheile die jungen Kälber wegen der hievon verursachten Blähungen zwar einen dicken Leib bekommen, dabey aber kraftlos bleiben, und wohl öfters gar zu kränkeln anfangen würden.

Ist endlich der dritte Monath herangekommen, so hören auch die Mehltränke allmählich auf, und trachtet man seine Kälber auf andere Nahrungsarten, wodurch ihre durch das Trinken erschlappten Gefäße etwas mehr Festigkeit erhalten, zu gewöhnen. Hieher gehört vorzüglich süßes auf guten Feldwiesen schon in dem vorhergegangenen Sommer gefechsetes

Heu,

Heu, neben welchen aber auch Häckerling, und endlich die von dem Haber ausgetroschene, und wohl gereinigte Ueberkehr gebraucht werden mag. Dann und wann kann der Häckerling und die Ueberkehr noch mit etwas von dem Erdapfeltrank begossen, oder mit Oelkuchen, wo man welche hat, vermischt werden, damit die Kälber den Abfall weniger verspüren, und sich an das härtere Futter leichter gewöhnen mögen. Auch ist es den Kälbern gesund, wenn man ein Stück Steinsalz an einem Stricke in den Stall aufhängt, und solche bey dem Aus- und Eintreiben daran lecken läßt. Bekömmt etwa ein Kalb den Durchfall, so schabt man ihm etwas Kreide, oder wo sichs darauf nicht stillen wollte, etwas armenischen Bolus, ganz fein in die Milch, und gießt ihm so eine Schale voll ein. Dieses Mittel kann ihnen dann um so tauglicher werden, wenn ihnen (welches übrigens ganz unschädlich ist) zuweilen junges, klein geschnittenes Gras oder auch Klee mit Häckerling vermischt in das Gesod giebt. Fehlt es ihnen am Appetite, so kann man ihnen durch etliche Tage eine Hand voll klein gestossene Kronowetbeere vorgeben, oder auch ein Stück in Essig und Oel getunktes Brod in das Maul stecken. Mittlerweile vergehen die ersten vier Monathe, und es kömmt endlich die Zeit heran, da man seine Kälber aufs Gras lassen muß. Solches kann ungefähr um Johannistag bey heiterem, jedoch nicht gar zu heissem Wetter füglich geschehen, wobey eben auf die Eigenschaft der Weiden und die Lage der Weideplätze mit gesehen werden muß.

Unter diejenigen Weiden, dahin dergleichen junge Kälber nicht getrieben werden dürfen, gehören die sumpfigen, wo das Gras zu wässrig ist und dann die torfigten Weiden die ein saueres und scharfes Gras hervorbringen, welches durch seine ungesunden Säfte, und den bey sich habenden Schwefel selbst

dem alten Viehe, um so viel mehr also jungen Kälber, an ihrer Lunge höchst schädlich ist.

Gute Brach- und Stoppelweiden sind daher sonder Zweifel die tauglichsten, weil das darauf befindliche Gras nicht nur den Wachsthum der Kälber befördert, sondern, da es an sich schon etwas härtlich ist, zur Befestigung ihrer Eingeweide mehr, als anderes Gras, einträgt.

Hochliegende Anger, auch Buch- und Eichenwälder sind, da man auf selbigen nie leicht allzuweiches Gras antrifft, und die Kälber auch an solchen Orten sich bey Zeiten an das Steigen gewöhnen, und um ihr Futter sich allmählich bemühen lernen, und zur Hüttung für junge Kälber gleichsam sehr angemessen.

Alle die bisher angegebenen Regeln sind aber nur in dem ersten Jahre zu beobachten, nachher darf man schon nicht mehr so viele Umstände mit den Kälbern machen, vielmehr ist es rathsam, selbige zu ihrem künftigen gewöhnlichen Sommer- und Winterfutter nach und nach zu gewöhnen. Doch muß sowohl ihre Sommerweide, als ihr Winterfutten, noch stäts so beschaffen seyn, daß hiedurch ihr Wachsthum weder übertrieben, noch auch gehemmt werde. Daher man ihnen wohl allemal gutes und kräftiges Futter zutheilen, dabey aber auch dahin sehen muß, daß selbige weder die fettesten weiden im Sommer, noch lauter Stroh und Gehäcke im Winter bekommen.

Zwey- und dreyjährige Kälber müssen den melkenden Kühen in der Fütterung noch immer gleich gehalten werden, ausgenommen, daß man ihnen jene Nahrungsmittel, die den Kühen zur Vermehrung der Milch pflegen gegeben zu werden, als Kohl und Wurzelgewächse, wodurch ihr Wachsthum sehr zu übertrieben würde, entzieht.

Es können übrigens dieselben, falls sie im Sommer auf der Weide keine Noth gelitten haben, im

Winter mit dem mit Häckerling gemischten Getreidabgängen, und dem gehörigen Heu wohl unterhalten werden, wenn zumal das Strohfutter, wie es bey den melkenden Kühen geschieht, zuvor abgebrühet wird.

Bey dieser Art Kälber zu erziehen, können, wie ein jeder leicht wahrnimmt, bald Fehler unterlaufen, die für die Folge bedenklich werden können. Es ist also nothwendig, daß man hiezu fleißige, getreue, bey dem Viehe, so zu sagen, aufgewachsene und nicht allzujunge Viehmägde, maßen dergleichen zu diesem Geschäfte nie wohl taugen, zu bekommen trachte.

Es giebt immer unter dem Gesinde einige, die zum Viehe mehr Lust haben, als andere, und die ein Vergnügen daran finden, wenn sie sehen, daß das Vieh unter ihren Händen gedeiht, und zunimmt. Von solchen wird also allemal eine sorgsam- und fleißigere Wartung, als dem gemeinen Haufen unachtsamen und liederlichen Dienstvolks zu erwarten seyn, besonders wenn man von Zeit zu Zeit sich nicht gereuen läß, dieselben durch Lob, oder kleine Belohnungen noch mehr aufzumuntern.

Auf was für Stücke bey einer vorhabenden nützbaren Viehmastung zu sehen.

Will man sich mit Nutzen auf die Viehmastung legen, so muß man zuerst untersuchen, ob, und mit welchem Vortheile selbige bewirkt werden könne, und daher den Preis sowohl des magern, als des fetten Viehes, den Werth des zur Mast gehörigen Futters, die übrigen zur Mastung erforderlichen Kosten, den Dünger, den man vom Viehe erhalten kann, kurz, alle Kosten und alle Nutzung genau in Anschlag bringen, besonders in solchen Gegenden, in welche viel gemästetes Vieh aus andern Ländern gebracht, und der Preis des inländischen Mastviehes dadurch oft sehr verringert wird. Findet nun der

Landwirth, daß bey dieser Wirthschaft, ein Gewin zu hoffen, so muß er

1) Nur gesundes und zur Mastung taugliches Vieh wählen. Hierunter wird alles vollkommen ausgewachsene Vieh von mittlerem Alter und gesunder Beschaffenheit verstanden, besonders, wenn selbiges geschnitten ist. Bey krankem Viehe, oder welches in der Jugend durch Nachläßigkeit, durch allzusparsames, oder gar verdorbenes Futter an seinem Wachsthume gehindert, und seiner gesunden Verdauungskräfte beraubt worden, sind gemeiniglich alle Kosten und Mühe verloren. Altes Vieh, bey welchem die Kräfte zur Verdauung schon schwach, und die weichen Theile, in welchen der Ueberfluß des Nahrungssaftes als Fett gesammelt werden soll, schon zuviel Festigkeit erhalten, und sich nicht mehr so leicht ausdehnen lassen, macht zwar die Mastung nicht ganz vergeblich, aber doch langsam und kostbarer. Junges und noch nicht ausgewachsenes Vieh wird durch die Mastung zwar größer und stärker, aber nicht fett. Auf diese Wahl kömmt also vorzuglich alles an, und wenn selbige geschehen, so folgt sodann

2) Die Sorge für einen reinlichen und gesunden Stall, aus welchem die Ausdünstungen, die zur Mastzeit in großer Menge von dem Viehe abgehen, ausgeführt, und nach Erforderniß mit frischer eingelassener Luft abgewechslet werden können. Die mehrere, oder geringere Wärme desselben hängt übrigens von der Art und Beschaffenheit des Viehes ab. Hiernächst muß

3) Auf die Beschaffenheit des Futers sorgfältig gesehen werden. Denn, nicht zu gedenken, daß geringes, verdorbenes, oder wenigstens sonst unbrauchbares Getreid, oder dergleichen Obst und Küchengewächse gar nicht hiezu dienlich sind, indem solche von dem Viehe ungern, und nur aus Hunger gefressen werden, so ist auch das brauchbare und gute Futter selbst sehr verschieden.

Manches Futter sättigt zwar, und macht das Vieh fleischigt, aber mästet nicht; ein anders mästet früher ein anderes später; von diesem wird das Fleisch schwammigt, und das Fett weich, übelschmeckend und nicht dauerhaft; von jenem hingegen erhält sowohl Fleisch, als Fett Festigkeit, Dauer und guten Geschmack. Bey manchem Futter nimmt dieses oder jenes Vieh sehr wenig zu. Einer andern Gattung Viehes würde dasselbe hingegen oft mit vielen Vortheilen dienen können. Selbst einerley Futter kann nach Unterschied des Bodens, der Jahrswitterung, der Kultur u. s. w. sehr verschieden seyn. Hierauf hat also der Landwirth Acht zu geben, weil er hienach bestimmen muß, sowohl, welcher Gattung Futters er vor der andern den Vorzug einräumen, als auch wie er von jeder die Portionen nach ihrem innern Gehalte einzutheilen habe, als welches bey der Mastung eine Hauptsache ist.

Kann er hienächst die natürliche Beschaffenheit des Futters, so er hat, in so fern solche zu seiner Absicht nicht zuträglich ist, durch einige Zurichtungen verbessern, wie es z. B. bey allen Hülsenfrüchten und Körnern, die vorher geschrotten oder eingeweicht werden, und bey vielen Küchengewächsen, besonders den Rüben, Kürbissen Erdäpfeln u. d. gl. die roh dem Vieh schaden würden, aufgebrühet aber, alle Gattungen Viehes sehr geschwind mästen, wirklich geschieht, so erreicht er seinen Endzweck noch um so zuverläßiger, und bleibt ihm dann.

4) Nichts weiter, als die Sorge für die pünktlichste Ordnung in der Zeit der Fütterung und für die sonstige gute, und fleißige Wartung des Viehes übrig. Soviel die Zeit der Fütterung betrifft, so ist es am besten, daß man sich nach der Natur, und Lebensart des Viehes richte und erst durch einige Wochen das Vieh zur Mastung zu gewöhnen suche, dann ihm zu seinem Futter immer mehr und mehr zulege, endlich wieder nach dem Maße davon

abzubrechen anfange, als man sieht, daß das Vieh das, was man ihm vorlegt, nicht mehr recht überbringen kann. Selbst an die Ruhe, die dem Viehe zum schnellern Fortgange der Mastung so nothwendig ist, muß selbiges nur allmählig, und langsam gewöhnt, und übrigens von dem Landwirthe sorgfältigst dahin gesehen werden; daß, je nachdem die Natur und Lebensart eines jeden Stückes es erfodert, dem einen fleißiger ausgemistet, dem andern mit reinem Stroh öfers ungestreuet, dem dritten durch Waschen und Striegeln etwas mehr zu gute gethan, und so einem jeden nach seiner Art durch gute Pflege und Wartung zu seinem bessern Gedeyhen bald verholfen, und anmit, durch Ersparung an der Zeit, auch an dem auf die Mast aufgehenden Futter die möglichste Ersparrung gewonnen werde.

Verschiedene Regeln für den Landmann, aus Erfahrungen hergenommen, wie der Feldbau am besten einzurichten sey.

In welchen Fällen das seichte Pflügen dem tiefen, oder das tiefe pflügen dem seichten vorzuziehen.

Dieses zu bestimmen, kömmt alles darauf an, daß ein Unterschied gemacht werde, erstens, zwischen dem Boden, der beackert, und zweytens, zwischen den Getreidarten, zu welchen geackert werden soll. Ueberhaupt läßt sich zwar wohl sagen, ein Acker der tief gepflüget werde, habe vor einem seicht geackerten das zum voraus, daß das Unkraut, indem der Pflug große Schollen aufwirft, mit den Wurzeln ganz herausgerissen werde, die dann verfaulen, oder vertrocknen, wenn solches, zumal, bey dem Brachen, oder bey dem Wenden geschieht. Es erhalte auch ein dergleichen Acker, da die Furchen höher werden, und Zwischenräume

räume der Furchen tiefer ausfallen, mehr Oberfläche, folglich gewinne die Luft mehr Raum, woran sie ihre salzigten und ölichten Theile anhängen könne, der Acker werde also dadurch verbessert. Endlich schlage der Saamen in einem tiefgepflügten, und sonst gehörig bestellten Acker tiefere Wurzeln, diese können sich besser ausbreiten, mehr Nahrung einnehmen und stehe die Frucht weniger in Gefahr zu verwintern, oder, in einem heißen Sommer, zu verdorren. — Allein wenn man mit dem, was eigentlich Seicht- oder Tiefpflügen heissen soll, einen bestimmteren Begriff verbinden will, so ists schlechterdings nothwendig, daß man auf die Eigenschaft des Bodens um so mehr Rücksicht nehme, als dasjenige, was auf einem Acker etwa tief genannt werden möchte auf einem andern seicht und was auf dem einen seicht, auf dem andern vielmehr tief genannt werden könnte. — In einem schwarzen fetten Boden, z. B. der, wie mehrentheils bis auf die Tiefe eines Schuhes aus lauter fetten, mit Stauberden und wenig Sand vermengten Düngertheilen besteht, kann füglich auf 8, 10 auch wohl 12 Zoll tief gepflüget werden, besonders, wenn es ein Acker ist, der zur Wintersaat bestellt wird. Der Nutzen dieses tiefen Pflügens ist auf einem dergleichen Boden um so ausgemachter, und gewisser, als das Unkraut da häufig hervorwächst, und tiefe Wurzeln schlägt, es also auch eines tiefern Stützens bedarf, wenn dieselben aus dem Grunde vertilget werden sollen. Ueberdem ist bey einem guten Boden weniger Gefahr, wenn er auch allenfalls um etwas zu tief gepflügt, und etwa ein, oder ein paar Zoll von der untern sogenannten wilden Erde mitheraufgeholt würden. Denn, wenn solches alle zweyte Jahre, oder gesetzt auch alle Jahre unmerklich geschähe, so wäre sogar ein unfehlbarer Nutzen damit verbunden: daß nämlich durch Düngung der neuen Erde, die da noch ungleich leichter als die alte, die fruchtbar machenden Theile aus der Luft an sich ziehet, die ganze fruchtba-

re Oberfläche der Erde nach und nach vermehrt, und also der Acker in seinem Werthe anmit noch erhöht, und verbessert würde. Nur könnte solches allenfalls bey einem Neubruche eine Ausnahme leiden, der da lange nicht beackert worden, dem folglich diese Beymischung fremdartiger und unbändiger Erdtheile nicht wohl bekommen dürfte. In einem torfigten, oder aus Moorerde bestehenden Acker ist das tiefe Pflügen gleichfalls, und zwar darum anzurathen, weil der allgemeine Zusammenhang seiner Grundtheile getrennt, und der Luft zur Auflösung derselben mehr Eingang gelassen wird, wodurch beynebens die verderbliche Säure, die in diesen Erdarten steckt, theils verflüchtiget, theils verändert wird. Da übrigens von einem dergleichen sumpfigten Boden sich nie eine reiche Aernte versprochen werden kann, wenn er nicht zugleich mit Sand, Kalk, und einer ihm angemessenen Dungart verbessert, und aufgelockert wird, so versteht man von selbst, daß er mit dem tiefen Pflügen hier nicht nur allein nichts ausgerichtet, sondern so gar durch zu tiefes Pflügen, wenn nämlich aus der Tiefe keine andern, als fest zusammen hangende, pickende Theile heraufgeholt werden können, leicht noch mehr Schaden angerichtet, als Nutzen geschaft werden kann.

Was die sandigten, steinigten, oder leichten Aecker betrifft, so erlauben dieselben kein tiefes Pflügen, 4. 5. höchstens 6 Zoll, ist tief genug. Wollte man tiefer pflügen, so würde, da sich das Wasser ohnehin leicht versenkt, der Oberfläche die ihr nöthige Feuchtigkeit zu bald entzogen, auch zu viel umgeackerter Boden heraufgeholt werden, der weder mit Dung, noch durch die Einwirkung der Luft bezwungen werden könnte. Dieses läßt sich hauptsächlich von dem rothen Sande behaupten (welcher an einigen Orten der rothe Hund genannt wird) und fast überall unfruchtbar ist. Es wäre denn, was sich aber nicht immer zuträgt, man könnte unter dem Sande auf eine Erdschichte gerathen, die aus fetten, oder sonst fester zusammenhangenden Grundtheilen bestünde.

Gleiche Beschaffenheit hat es auch mit einem schweren Leim- oder Thongrunde, der nur nach und nach durch Mischung mit leichtern Erdarten und Dung, und durch allmählig tieferes Pflügen verbessert werden kann. Je öfter ein dergleichen Acker bebauet worden, mit desto mehr Sicherheit kann man auch von Jahr zu Jahr den Pflug tiefer richten, tiefer aber als 1. Schuh, oder 14 Zoll zu pflügen, würde eine unnöthige, und gröstentheils verlorne Arbeit seyn, da die mehrere durch die stärkere Bespannung, und die mühsamme Arbeit, dann den ungleich reichlich erforderlichen Dung verursachten Kösten nicht leichtlich oder eigentlich niemals und um so weniger hereingebracht werden können, als alle diejenige Feuchtigkeit die bis auf eine solche tiefe in den Boden etwa dringen könnte, für die dareingebauten und ihre Wurzeln nicht so tief hinabstreckenden Pflanzen ohne Nutzen bleiben müßte, aus dem bekannten Grunde, daß keine Wurzel Nahrungssäfte an sich ziehen könne, als in sofern sie von denselben unmittelbar berührt wird.

Doch behaupten alle neuere Landwirthe, daß das tiefe Pflügen dem seichten auf allen Gattungen Boden allzeit vorzuziehen sey, indem man dadurch mehr lockere Erde gewinnt, in welcher sich die wässerichten und ölichten Theile längers aufhalten können, ohne von der Hitze der Sonne so bald, als in seicht gepflügten verflüchtiget zu werden. Es ist zwar wahr, daß auf einem Acker, der zum erstenmal tiefer, als gewöhnlich, geackert wird, im ersten, auch noch wohl im zweyten Jahre weniger wachse, aber wenn das Tieferpflügen mehrere Jahre fortgesetzt wird, wirft so ein Acker erst mehr Früchte ab.

So viel endlich die nach dem Unterschiede der Getreidarten, zu welchen gepflügt werden soll, verschiedentlich auzumessenden Regeln des bald Seicht- bald Tieferpflügens anbetrifft, so ist hier nur zu bemerken, daß diejenigen, die senkrechte tiefere Wurzeln treiben, als da sind alle Hülsen- Knollen- und

Wurzelgewächse, ingleichen gewisse Getreidarten, als Mays, oder türkischer Waitzen, auch Roggen und Gerste einen tief gepflügten Acker, andere hingegen, deren Wurzel mehr seitwärts auslaufen, als Weitzen, Haber, Heidekorn, Wicken, Hirs u. s. f. einen minder tief gepflügten Boden erfordern; den einzigen Winterweitzen etwa ausgenommen, als zu welchem, um ihn vor dem Verwintern in Sicherheit zu setzen, auch bey dem letzten Pflügen um etwas tiefer, wie sonst gewöhnlich, geackert werden muß.

Eine sehr nützliche Methode, auf einem Acker erst Heidekorn, dann Roggen, oder Weitzen zu fechsen, ohne denselben zu dieser zweyfachen Aernte doppelt zu bestellen.

Man säet beyläufig um die Mitte, oder gegen Ende Julius in ein Feld worauf nur eben zuvor früher Weitzen gefechset worden, oder auch in ein solches, wo eher Wintergerste gestanden hatte, nachdem der Acker ein einzigmal gepflügt worden, gleich in die frische Furche erstlich Korn, dann gleich darauf Heiden, und läßt erst das Korn auf einen Strich eineggen, dann auch den später gesäeten Heiden, doch diesen gut und vollkommen, sowohl nach der Länge, als über Quer, und läßt ihn dann einwalzen, oder einstreifen. Ist nun der Heiden reif, so wird er mit der Reissense gemäht, und werden auch die darunter aufgeschossenen Kornblätter bey dieser Gelegenheit gestutzt.

Ueber Winter verwächst sich das Getreid vollkommen, und man hat hievon die schönste und ergiebigste Aernte zu gewarten. Auf einem Brachfelde ist diese Methode noch um so leichter anwendbar, als dasselbe zuvor im Herbste und Frühjahre schon einigemal gepflügt worden, und man bey denselben so früh, als man nur will, zur Saat ackern kann. In ein dergleichen Brachfeld, und in ein solches, von dem

dem eher Wintergerste abgebracht worden, läßt sich dasselbe auch mit Weitzen, wie mit Korn, thun, nur mit dem Unterschiede, daß der Weitzen etwas fettere Gründe erfordert. Ueberhaupt aber ist anzumerken, daß diese Methode bey Feldern, deren Erdreich von lockerer Art ist, eher als bey schweren Gründen anzuwenden ist, weil die letztern das öftere Pflügen nöthig haben, da hingegen die ersteren durch das viele Auflockern eher verschlimmert, als verbessert werden.

Der Vortheil dieser Bestellnngsart besteht darinn, daß man erstlich sich eine Ackerarbeit erspart, um ein Dritttheil reichere Fechsung an Körnern, wie wohl etwas weniger Stoh, und noch überdem eine Heidenfechsung gewinnt, die man, ohne dieß Verfahren, nicht gewonnen haben würde, unberechnet noch, daß die Frucht, wegen deren früheren Anbau, die strengste Witterung ausdauern kann, und also vor dem Verwintern derselben ziemlich gesichert ist. Die durch das Abmähen des Heidens zugleich geschehene Stutzung des Korngrases, als wodurch die im Boden befindlichen Nahrungssäfte der Wurzel mehr zu statten kommen, und der allzugeile Wuchs der Pflanzen verhindert wird, scheint, nebst der früheren Aussaat, die Ursache der reicheren Fechsung zu seyn, die diese bereits seit mehrern Jahren von mehreren Landwirthen mit dem glücklichsten Erfolge unternommene neue Bauart gewähret hat.

Vom Pferchen der Schafen, oder dem sogenannten Hordenschlage.

Der Gebrauch des Pferchens ist in unsern Gegenden noch nicht viel bekannt. Es ist sich darüber um so billiger zu verwundern, als der Nutzen desselben unter unserm gemäßigten Klima, und bey dem gegenwärtigen noch unvollkommenen Zustande unsrer Schafzucht ganz keinem Zweifel mehr unterliegen sollte. Das Wort Horden, Hordenschlag ist

zwar

zwar mehrentheils aus den alten Zeiten bekannt, da nämlich alles Vieh, das in Heerden, und Schaaren von einerley Geschlecht sich beysammen fand, in Horden, d. i. in bewegliche Zäune getrieben wurde, um darinn seinen Schutz und Schirm zu finden. Heut zu Tage aber ist dieses Wort nur wenig mehr gebräuchlich, ausgenommen bey dem Schafviehe, welches noch in Ländern, deren gemäßigte Lage es zuläßt, im Frühjahre und Herbste, bey trocknen und nicht kalten Nächten, Abends, in dergleichen Horden eingetrieben, und bis den andern Morgen daselbst gehalten wird, wo man selbiges dann erst einige Stunden nach Sonnenaufgang heraus, und auf die Weide gehen läßt. Die Art, diese beweglichen Zäune zu machen, ist folgende: Man macht Horden, das ist, Stücke von einem Zaune, in der Länge von etwa 6 Schuhen, aus fingerdicken Ruthen, die man um Stecken sucht, welche noch um etwas stärker, und etwa 5 bis 5 ein halben Schuhe hoch sind; von diesen Stecken läßt man unten und oben gegen 6 Zoll leer und ungeflochten, damit sie unten in die Erde greifen, und oben die Schafe abhalten, daß sie sich nicht getrauen, darüber zu springen. An jedem der beyden Ende der Horden hängen oben, unten, und selbst in der Mitte derselben zween, folglich an jeder Horde 6 von Weiden geflochtene Ringe, durch welche lange hölzerne, und unten zugespitzte Pfäle gesteckt, mit einem hölzernen Schläagel in die Erde geschlagen, und auf diese Weise die Horden zusammen befestigt werden. Für die Schäfer wird aus Brettern eine mit Schindeln, oder Stroh gedeckte Hütte gemacht, und auf zwey Räder gestellt, damit solche dem Hordenschlage überall nachfolgen könne. Auf eine Horde rechnet man ungefähr 12 bis 15 Stücke Schafe, daß alle tausend Stücke in einem Pferche von 70 bis 80 zusammgesetzten Horden Raum genug haben. Die Horden werden täglich nach der Länge des Ackers fortgerückt, und

zwar

zwar so, daß man die vordere Querwand, welche sodann die hintere Querwand wird, stehen läßt, und so jedesmal die vordere des andern Tags zur hintern Querwand macht.

Das Hineintreiben der Schafe in diese Pferche geschieht hauptsächlich wegen der treflichen Düngung, die den Aeckern und Wiesen von dem die Nächte hindurch darauf fallenden Miste, und dem sonst grösstentheils verloren gehenden Urine der Schafe zu Theil wird. Diese Düngung ist so ergiebig, daß man diejenigen Aecker, welche den Pferch bekommen, vor allen andern an der geilen und fetten Frucht erkennen kann. Sie hält auch 3 bis 4 Jahre an, und ist daher an Orten, wo die Weidgänge von den Feldern wenig, die Schafställe aber weit davon entfernt sind, derjenigen Düngung weit vorzuziehen, die auf gemeine Weise geschieht, da nämlich der von den Schafen in dem Stalle gesammelte Mist mit nicht geringem Aufwande der Fuhren auf die Felder hinausgefahren wird. Damit aber die Ungleichheit des Getreidwuchses auf dergleichen gepferchten Aeckern verhüttet werde, als woran ohnehin meistentheils die Unachtsamkeit der Schäfer Schuld tragt, so muß man die Vorkehrung treffen, in den kurzen Nächten die Horden enger, und in den langen sie weiter schlagen zu lassen. Eine Veränderung, die wohl einige Mühe verursacht, aber nicht eben alle Tage, oder alle Wochen, sondern höchstens von 14 zu 14 Tage geschehen darf. Besonders nützlich würde es seyn, wenn jedesmal nach dem Hordenschlage der gepferchte Acker sogleich umgepflügt würde, damit Sonne und Luft nicht so viele vegetabilische Theile wegführen könnte, als zu welchem Ende immer ein Pflug bey den Horden bereit gehalten, und jedem Morgen das in der Nacht zuvor gepferchte Land damit umgepflügt, der Pflug indessen wieder bey den Horden stehen gelassen, und so mit dem Gespanne die andern Feldarbeiten zu verrichten fortge-

sah-

fahren werden könnte. Es bringt übrigens das Pferchen auch noch den Nutzen hervor, daß Luft und Thau zur Nachtzeit eine ganz besondere Wirkung in die Wolle äußern, und selbige überaus feiner machen; dem ungeachtet ist selbiges, wie wir schon oben angemerkt haben, nur unter gemäßigten Himmelsstrichen, und von solchen Ländern wahr, in denen die Schafe noch von gröberm Schlage, und also von dieser Behandlungsart keine sehr bedenklich- oder nachtheiligen Folgen für dieselben zu besorgen sind.

Von der Gestalt, die die Kornmändeln auf dem Felde bekommen sollen, damit die Frucht auf keine Art Schaden nehme.

Die Anzahl der Garben, aus denen die Mändeln auf dem Felde aufgesetzt werden, ist nicht aller Orten gleich. Nach unserm Dafürhalten wäre es, sowohl wegen des Abzählens, als in vieler andern Absicht besser, jedes Mändel aus 9 Garben zusammenzusetzen, und mit der zehnten zu decken. Dieses geschieht nun am füglichsten auf folgende Art: man setzt eine Garbe in die Mitte, und die übrigen acht rund um dieselbe. Die Aehern werden an allen ordentlich eingesteckt, daß keine nachläßig umherhängen. Alsdann nimmt man die zehnte Garbe, und bindet eine halbe Elle weit vom untern Ende ein Band darum, stecket hernach die Hand oben in die Mitte derselben hinein, und sucht die Aehren so auseinander zu bringen, daß etwa rund herum nach allen Seiten gleich viele kommen, mit dieser Vorsicht stülpet man diese Garbe über die anderen neune, jedoch so, daß alle Aehren abwärts hängen, und so bedeckt diese eine alle übrigen. Ist nun dieses geschehen, so nimmt man von dieser aufgestülpten Garbe die äußersten, nächst an dem Bande herum befindlichen Halme, zieht sie beym untern Ende eine halbe Elle höher heraus, als die übrigen Halmen, fasset sie alsdann mit der lin-

linken Hand unten zusammen, und drehet sie mit der rechten wie ein Strohseil in einander. Auf diese Art decken diese Halme die abgeschnittenen, und in die Höhe stehenden untern Theile der übrigen Halme von der nämlichen Garbe, also zwar, daß durch dieselben keine Näße eindringen kann, und die Garbe selbst decket die übrigen nun so gut, daß ein so aufgesetztes Mändel bey keiner Witterung, sie mag nun seyn, wie sie will, Gefahr läuft; nur muß man die Vorsicht noch gebrauchen, daß man die Mändel nicht in die Vertiefungen der Felder, noch sonst an Orte setze, wo bey starken Wassergüssen das zusammenrinnende Wasser seinen Strom leicht hinnehmen könnte.

Von der Düngung der Felder mit Gypse.

Die Erfahrung ist unläugbar, daß der Gyps das Wachsthum verschiedener Früchte vermehre. In der Pfalz mahlt man die rohen Gypssteine auf Mühlen, welche aus 1 oder 2 an einer senkrechten Welle befestigten Mühlsteinen bestehen. Im Frühjahre, auch im Herbste streuet man vom gemalenen Gypse vornämlich auf Kleefelder, und Wiesen, und zwar in feuchten Tagen. Man versäumt dabey das gewöhnliche Düngen der Felder gar nicht, als welche Versäumniß in der Folge der Zeit unfehlbar schaden würde. Gebrannter Gyps ist leichter zu zermahlen und hat eben den Erfolg, als der rohe, aber dazu muß der Gypsstein nicht so stark, als es zum Gypskalke nöthig ist, sondern nur so viel gebrennt werden, daß er zu zerfallen anfange, sonst könnte er bey hinzukommender Feuchtigkeit binden, und sich in harte, steinartige Stücke sich verwandeln. Vorzüglich ist der Gyps gut für die Kleefelder, für die Wiesen, Hülsenfrüchte, Rüben, Hanf, Flachs, Haber: Für andere Getreidfrüchte ist Kalk besser, doch streuet man ihn auch auf Getreidefelder, wenn Klee und Getreide zusamm ausgesäet werden. Gypset man ein Feld, so giebt es fünfmal mehr Klee, und dreymal mehr Hülsenfüchte,

als

als ein anderes eben so gutes, so grosses, aber nicht mit Gyps befahrnes Stück. Wie viel übrigens auf ein Joch, oder auf einen Metzen Aussaat ungefähr zu rechnen komme, das muß jeder Landwirth nach Unterschied seiner Gründe (je nachdem er selbige nämlich dicker oder dünner zu bestreuen für dienlich findet,) selbst urtheilen.

Der Gyps ist weniger ein erdigtes Mittelsalz, als eine mit Vitriolsäure gesättigte Kalkerde; denn er bestehet 1. aus einer wahren Kalkerde, 2. aus einer Vitriolsäuere, und 3. aus einem Theile Wasser. — Das läßt sich augenscheinlich beweisen. Es ist falsch, daß Gyps ein ölichtes, fettes Wesen, und ein alkalisches Salz in sich halte. Er düngt nicht so, daß er Pflanzungnahrung in sich hielte; daher wirkt er nicht anhaltend gut, wenn der Boden nicht zu gehöriger Zeit gedüngt und bearbeitet wird. Der Gyps ist nur ein sicheres Hilfsmittel, die Kräfte des Düngers zu vermehren. Er verbessert den Boden, z. B. er macht das zähe, strenge, thonichte, schwere Erdreich lockerer; er ist aber doch auch nützlich auf sandigten, und leichten Feldern. Die eigentliche Wirkungart des Gypses ist, diese: er nimmt eine Menge von Feuchtigkeit in sich, und erhält sie und nur in so fern ist eine gute Wirkung von ihm zu hofen, wenn er hinlängliche Feuchtigkeit bekömmt. Der mit Gyps vor oder unmittelbar nach dem Regen bestreute Boden hat von ihm Nutzen, und bleibt beständig länger feucht, als der, der mit Gyps nicht bestreuet worden. Weil er nun nach seiner salzigten Natur die Feuchtigkeit in größerer Menge, als andere Erdarten, an sich ziehet und sie dem Boden erhält, so vermehrt er eben dadurch das Wachsthum, vermehret den Trieb, giebt den Gewächsen ein saftvolleres Wesen, und zeigt den meisten Nutzen vornemlich bey saftreichen Pflanzen, und denen, die beym ersten Wuchse einen stärkeren Trieb leiden können. Der Gyps zerbröselt und lößt sich auf, aber erst in langer Zeit, wenn die Menge der

der Feuchtigkeit, die ihn auflöst, und die Bearbeitung und Beschaffenheit des Bodens dazu beförderlich ist.— Diese seine Auflösbarkeit kann auch ein Mittel werden, wodurch er seine Kräfte zu äußern vermögend wird. Der sandige Boden läßt die Feuchtigkeit bald verdünsten, der kalkigte verliert sie auch bald, der thonigte schadet dem Wuchse der Pflanzen, weil er in der Dürre stark zusammenhängt und bey der Feuchtigkeit ein steifes zehes Wesen bekömmt. Der Gyps ist durch seine salzigte Natur einer leichtern und genauern Verbindung mit dem Wasser fähig, als diese Erdarten, bleibt auch geschickt, das Wasser dem Boden mitzutheilen. Daher verbessert er zwar die Leichtigkeit des Bodens nicht, doch hindert er bey leichten Böden den zu geschwinden Verlurst der Feuchtigkeit, und bey thonigten die zu starke Austrocknung, und ist er einmal aufgelößt, und mit dem Boden vermischt, so verhindert er auch seine Zähig- und Festigkeit. Er verbessert auch die nassen Böden, indem er nach und nach einen Theil ihrer Feuchtigkeit an sich ziehet und sie davon erledigt. Düngt man einen mit Gyps befahrenen Boden gehörig, so vermehrt der Gyps die Kräfte des Düngers, indem er die Feuchtigkeit als das nöthige Auflösmittel der im Dünger enthaltenen nahrhaften Theile erhält, die den Pflanzen sonst niemal zu statten kommen könnten. Nun wird es leicht seyn, die Einwürfe derjenigen, die der Düngung mit Gypse nicht geneigt sind, zu widerlegen. 1. Es mergelt den Boden nicht aus, wenn man ihn recht braucht, also das Düngen dabey nicht versäumt. 2. Er bringt dem Klee nichts Schädliches bey, wovon das Rindvieh auflaufen müßte. Auch vom Klee, wo kein Gyps aufgeführt worden, läuft es auf, wenn es zumal von jungem Klee, zuviel und zu begierig frißt, und darauf säuft. Rohen Gyps kann man dem Viehe ohne Schaden, ja selbst als Arzney geben. 3. Der Gyps soll Hagelwetter herbeyziehen, indem von Gypsgruben, und mit Gyps bestreuten Aeckern

 des

des Morgens ein blaulicht weisser Dampf aufsteige u. s. w. Allein der Gyps dünstet in freyer Luft nichts als blosses Wasser aus, und verliert nur in der gewaltsamsten Hitze von seiner Vitriolsäure. Und wie viele Orte sind, die Gypsgruben, und mit Gyps gedüngte Felder haben, und von Hagelwettern frey bleiben, von denen andere Schaden gelitten, wo keines von beyden ist, und geschieht?

Rothen Wiesenklee zu Heu zu machen.

Die einfachste und der Sache angemessenste Methode, Klee zu Heu zu machen, besteht, darinn; daß man das erste Jahr, nachdem er mit der Gerste, worunter er gesäet worden, aufgewachsen, ihn ruhig stehen läßt, das zweyte Jahr aber, sobald er überall blühet, abmähet, und ihn alsdann austrocknet, welches ebenfalls beym Schnitte im Augustmonate wiederholt wird. Die abgehauenen Schwaden (der Klee mag nun noch so hoch seyn, bleiben liegen, wenn es auch stark und lange regnet. Ist es trocken Wetter, so werden die Schwaden etwas auseinander gezogen, sobald sie trocknen, und noch feucht sind, in kleine Haufen gesetzt, und sollte es regnen, ruhig stehen gelassen, sobald aber heisser Sonnenschein eintritt, werden Vormittags die Haufen umgestossen, und Nachmittags der Klee eingeführt. Um nun soches Kleeheu gut aufzubewahren, hat man folgende Vorsichten anzuwenden: In ein jedes Fach des Bodens, wo der Klee aufbehalten wird, läßt man einen Schuh hoch über der Erde Roste von leichtem Bauholze anbringen, diese mit Gesträuch belegen, und nachher den getrockneten Klee darüber ausbreiten; In der Mitte eines jeden solchen Rostes sind 4 lange Latten aufgerichtet, welche mit Querlatten benagelt sind, daß also ein soches bald wie ein Rauchfang gestaltetes Gerüst aus 4 gegen einander gesetzten Leitern in Quadraten besteht. Dieses verursacht einen freyen Durchzug der Luft durch die Höhlungen der unteren Roste,

wo-

wodurch natürlich bewirkt wird, daß das Kleeheu, unter Gersten, und Haberstroh geschnitten, die schönste Winterfütterung für das Vieh abgiebt.

Es fällt auch dasselbe, sobald es ausgedünstet ist, so fest zusammen, daß man Mühe anwenden muß, es von einander zu bringen; ein Umstand, der zur Erhaltung desselben einen vorzüglichen Vortheil verschafft, da es auf solche Art viele Jahre, ohne zu verderben oder entkräftet zu werden, aufbehalten werden kann.

Unterricht vom Kleebau.

Drey Arten von Klee sind die nutzbaresten. 1) Der spanische, oder rothe Klee. Dieser wird ins Sommerfeld unter die Gerste gesäet, und hernach, wenn es Brachfeld ist, benutzt. Er gedeyhet in jedem Boden, der so beschaffen ist, daß er gute Gerste trägt. Gar zu steinigter Felsenboden, verraseter und verquekter Brachacker, feuchter oder sumpfiger Boden, der Wassergallen hat, eisenschüßiger Sandboden, grober Kies und Töpferthon taugen nicht dazu, bis sie durch Dünger und Mischung mit andern Erdarten verbessert werden. Bey regenhafter Witterung ist es am besten, den Kleesaamen, wenn die Gerste untergeackert wird, gleich darauf zu säen, und mit einer leichten Egge, oder einem Dornbüschel einzueggen. Ist aber Dürre zu vermuthen, so läßt man den Acker erst abtrocknen, und säet hernach den Klee ins dürre Land, wo er 3 bis 4 Wochen liegen kann, ohne zu verderben. Man eggt ihn mit einem Dornbüschel, oder walzt ihn unter. Wird auf die Saatfurche gesäet, so muß der Klee gleich nach der eingeegten Gerste auch gesäet und eingewalzet, oder alsdann erst aufgestreuet werden, wenn die Gerste aufgegangen, und fast einen Finger lang ist. Und dies muß geschehen, wenn kein Thau mehr an der Gerste ist. Er wird alsdan gleich eingewalzt. Kömmt Regen bey der Gerstenbestellung, so darf man den Kleesaamen nicht hineinschmieren. Bey windstillem Wetter säet er sich am

besten. Man nimmt auf den Morgen von 160 Quadratruthen beyläufig 10 Pfund Kleesaamen, und die Regel ist: lieber zu dick, als zu dünne. Geht der Saame nicht auf, so übeustreuet man den Acker noch einmal im Herbste, wenn die Gerste gemähet ist, an einem Abende, wenn Regen zu vermuthen ist. Dieß thut man auch an einzelnen leeren Flecken, wenn er nicht überall gekommen ist. Von der Gerste wird der 4te Theil des gewöhnlichen Saamens weniger genommen, wenn man Klee hinein säen will.

Wenn die Kleegerste abgemähet ist, muß man sie 4 bis 6 Tage liegen lassen, und hernach die Schwaden mit dem Rechen wenden, daß der Klee trockne. Das Wenden muß behutsam des Morgens, oder gegen Abend geschehen. Nach der Gerstenärnte kann man den Klee, wenn die Witterung günstig ist, noch einmal mähen, und zu Heu machen, oder grün verfüttern. Nur muß man sich hütten, ihn zu spät im Herbste noch abzuschneiden, weil davon viele Stöcke auswintern. Die Schafe darf man nicht darauf treiben lassen: sie fressen das Herz aus den Stöcken. Im Herbste überstreut man den Kleeacker dünn mit kurzem Miste. Wenn es aber viele Mäuse giebt, so unterläßt man im Herbste die Bedeckung mit Miste: weil unter selbigem die Mäuse, so nach den Kleewurzeln gehen geschützt werden, und sehr vielen Schaden thun. Wer keinen Mist hat, nimmt ungebrannten gemahlnen Gyps nicht auf nassen Boden. Wo es an Gyps fehlt, kann man gemahlne Steinkohlen, Mergel, Ruß, Holzasche, Seifensiederasche, Säägespähne, Mistlacke und dergleichen brauchen, welches im Februar, oder März darauf gebracht wird. Im März harkt man den Mist, wenn dergleichen darauf ist, herunter, und überzieht den Acker mit einer hölzernen Egge. Sollte der Klee ausgewintert seyn, welches selten geschieht, so stürzt man den Acker, und bestellt ihn mit Haber, Sommerrübsen, oder Spätflachs.

Das

Das Ausgraben, oder Mähen des spanischen Klees fängt man an, wenn die Knospen hie und da aufbrechen, und die Blüthe anfängt. Es muß nicht vor 7 oder 8 Uhr des Morgens geschehen, ehe die Sonne das Thau aufgezogen hat. Wird er naß eingebracht, so muß man ihn auf der Tenne dünn auseinander streuen, und trocknen lassen, ehe man ihn verfüttert. Auf Haufen entbrennt er leicht, und wird schädlich. Die beste Fütterungsart mit grünem Klee ist, daß man ihn mit Stroh vermischt, oder mit untermengtem Stroh gröblich auf der Hexelbank (Strohstuhl) schneiden läßt. Auch kann man abwechseln mit anderm Futter zwischen dem Klee, und eine Hauptregel ist, daß man dem Viehe nicht zuviel auf einmal gebe, sondern aus jedem Futter wenigstens drey Portionen mache; zumal, wenn der Klee noch jung ist. Man muß im Anfange nur kleine Portion geben, bis das Vieh größere vertragen lernt. Auch ist wohl zu merken, daß man das Vieh nicht gleich auf den Klee saufen läßt, denn davon wird es aufgeblähet: sondern lieber, ehe man ihm das Futter giebt. Jungem Viehe ist Kleeheu besser, als grüner Klee. Muß man diesen füttern, so vermenge man ihn daher wohl mit Stroh. Bekömmt das Kalb den Durchlauf, so giebt man ihm ein rohes Ey mit der Schale ein, dieses hilft. Wer viel Klee füttert, thut wohl, dem Rindviehe im August zur Ader zu lassen. Den Schafen giebt man vom Klee, der in der Blüthe steht, im Anfange aufs Stück etwa 4 Pfund in 4 Futtern: dann 6 Pfund in 5 Futtern, und so fort bis 10 Pfund. Von jungem Klee muß man mit einem halben Pfund anfangen, und wechselweise trocknes Futter dazwischen geben.

Zum Heu wird der erste Kleewuchs gehauen, wenn er in voller Blüthe steht, etwa 14 Tage vor Johannis. Man läß ihn in Schwaden liegen, bis er oben ganz dürre ist. Alsdann werden die Schwa-

den des Morgens oder Abends mit einer Strengabel allemal zwey gegen einander zusammen gewendet. Ist er nach einigen Tagen auf der andern Seite auch abgetrocknet, so wird er des Abends, wenn das Thau gefallen ist, auf kleine Haufen zusammen geschoben, oder gerollt, das übriggebliebene Gebröse wird sogleich nachgeharkt. Des Morgens von 8 bis 9 Uhr wird zusammen gehäufet, und eingefahren; späterhin würden die Blätter = und Blumenknospen abfallen. Fällt Regenwetter ein, so ists am besten, den Klee in Schwaden liegen zu lassen, und ihn hernach bey dem Sonnenscheine des Morgens und Abends mit den Händen, oder Rechenstiele aufzulüften. Auf den Heuböden, oder in den Scheuren und Schuppen, darf der Klee nicht fest eingestampft werden, und man muß ihm recht viel Luft lassen, welches durch oben erzählte Zurichtung am füglichsten geschieht.

Eine schöne Erfindung ist diese, daß man den Klee grün auf der Futterbank schneidet, mit Salz und Wasser anfeuchtet, und eben so einmacht, wie Sauerkraut. So verliert er nichts durch Eintrocknen, da sonst von 6 Zentner grünen 5 Zentner eintrocknen. Das Vieh frißt den eingemachten Klee gern, und er ist ihm so gesund, wie dem Menschen das Sauerkraut. Die Kühe milchen auch vortreflich darnach. Mengt man ihn handvollweise unter das dürre Futter, so kann er auch den hochträchtigen Kühen nicht schaden. Wer keine Fässer und Tonnen dazu hat, macht eine Grube an einem trocknen Orte, je tiefer, je besser, schlägt sie mit Thon, oder Letten aus, daß sie wasserfest wird, und versieht sie mit einem Dache. Darinn kann er auf ein ganzes Jahr Klee einmachen.

Den Saamen zieht man von zehnjährigem Klee, indem man den ersten Wuchs im Frühjahre vor der Blühte hauen, und den zweyten stehen läßt. Doch ist es gut, auch etwas vom ersten Wuchse in

Saa=

Saamen gehen zu lassen, wenn etwa der zweyte umschlagen sollte, wegen nasser Witterung. Ein Morgen von 160 Quadratruthen kann 80 bis 100 Pfund Saamen bringen, wenn alles gut geht. Wenn er reif ist, schneidet man die Köpfe mit der Sichel ab, und trocknet sie mit Tüchern. Alsdann drischt man den Saamen mit Haselstöcken auf der Diele heraus. Beim Reinmachen stellt man sich in Zugluft, hält die Wurfschaufel mit Spreu und Körnern in die Höhe, und läßt alles ganz langsam in einen Kasten herabfließen; da dann der Wind die Spreu wegführt. Es ist aber nicht rathsam, mehr Saamen zu zeugen, als man selbst braucht: weil der Acker dadurch sehr ausgezehrt wird. Am vortheilhaftesten ist es, diesen Klee nur ein Jahr, nämlich in der Brache, zu benutzen: weil dabey dem Getreidebau gar nichts entzogen wird.

Die Bestellung nach der Klee-stoppel geschieht alsdann auf folgende Weise: Man haut den dritten oder vierten Wuchs, wenn er eine Hand hoch ist, und streut die Schwaden umher, pflügt es beym Umstürzen der Stoppel mit unter, und bestellt sogleich die Winterfrucht in die ungebrochene Stoppel, 14 Tage vor oder nach Michaelis, wenn es weder zu naß, noch zu trocken ist. Es müßen dabey schmale tiefe Furchen gezogen, und der Saame tüchtig untergeegget werden. Wo schwerer Boden ist, muß man die Stoppel schon im Anfange des Augusts umbrechen, ein paarmal tapfer eggen, am besten nach einem Regen, hernach vom 6. bis 9. September zum zweytenmal mit dem Ruhrhacken pflügen, und die Winterfrucht säen. Weitzen geräth in der Klee-Stoppel vortreflich; aber auch Roggen wird darinn oft schöner, als im gedüngten Acker. Winterspelt oder Dünkel thut auch gut. Läßt sich schwerer Boden wegen Dürre oder Näße nicht bezwingen, so bestellt man ihn über Sommer, und erhält desto schönere Gerste. 2) Luzerne, Dauerklee,

ewiger Klee, auch Stutternheimer, türkischer, blauköpfigter Klee genannt, ist noch ein besseres Futterkraut, als der spanische Klee. Er ist ergiebiger, wächst zeitiger im Frühjahre, und dauert länger. Er verlangt aber einen fetten Boden dessen Erdart bis auf 5 Fuß einerley ist, und die etwas feucht, und doch nicht naß, und 4 bis 5 Fuß tief kein Wasser unter sich hat. Denn so bald die Wurzeln auf Nässe, oder Lehmen kommen, sterben sie ab. Der Acker zur Luzerne wird im Herbste entweder zweymal gepflügt, und die Länge, und Quer geegt, oder wer es thun kann, läßt in derselben Furche einen zweyten Pflug allenfalls einen tüchtigen Hackenpflug folgen, und die Erde 6 bis 8 Zoll heraufbringen, damit sie Frost und Regen im Winter durchdringe. Es ist nicht gut, frisch zu düngen, weil davon viel Unkraut wächst, sondern besser thut man, einen Acker dazu zu nehmen, der das Jahr vorher stark gedünget gewesen, und Weißkraut, Kartoffeln, türkischen Weitzen u. d. gl. getragen hat, und der durchs Behacken recht mürbe, und vom Unkraute gereinigt worden ist. Zu Ende des Aprils, oder auch später im May, Junius oder July wird die Luzerne an einem windstillen Abende, wenn Regen zu vermuthen ist, gesäet, und des Morgens eingehackt, oder mit einer hölzernen Eage, von einem Manne gezogen, eingeegat; indem das Zugvieh zu tief in den lockern Boden tritt. Zur Saat wird 6 Zoll tief geackert. Auf dem Morgen von 180 Quadratruthen säet man 8 bis 10 Pfund. Zur Beyfrucht kann man Haber nehmen, und mit dem jungen Klee abhauen, und verfüttern. Auch Sommerrüben, Buchweitzen, und dergleichen. Will das Unkraut den ohne Beyfrucht gesäeten Luzernklee überwachsen, so haut man ihn einigemal ab. Allenfalls müssen auch die kriechenden Unkräuter herausgejettet werden. Ein solcher Luzernacker, der im April, oder May besäet worden, wird schon im ersten Sommer dreymal gehauen,

en, damit sich die Stöcke bestauden: in den folgenden Jahren 4 = bis 7 mal. Und so dauert er 15 bis 20 Jahre. Er bläht das Vieh nicht so leicht auf, wie der spanische Klee, muß aber doch, wenn er jung ist, mit Vorsicht gefüttert werden. Zu Heu läßt er sich leichter machen, als jener. Wenn man nach jedem Hiebe die Stoppeln mit Mistgauche, die mit Wasser vermischt wird, oder mit Lauge von Kalk und Asche begießt, so wächst er zusehends. Ausserdem muß er ein Jahr ums andere mit gemahlenem ungebranntem Gypse, Asche, Ruß, Mergel, Düngsalz, u. d. gl. bestreuet werden, oder vor Winters mit kurzem Miste, der im Frühjahre wieder abgeharkt wird. Auch wird er alle Frühjahre mit einer eisenen Egge aufgekratzt. Wenn sich leere Plätze zeigen, besäet man sie wieder, oder läßt einen Stock daneben in Saamen gehen. Ein Fleck Luzerne giebt, wenn es im guten Stande ist, 6mal soviel Futter, als die beste eben so große Wiese, und man hat aus der Erfahrung berechnet, daß ein solcher Acker binnen 7 Jahren, nach Abzug aller Kosten, 60 Thaler mehr abgeworfen hat, als das beste Kornfeld.

Will man einen Luzernacker wieder zum Kornfeld umbrechen, so ist am besten, ihn umzugraben. Oder man spannt 2 bis 4 Pferde vor einen starken Pflug, der mit einem starken Sech versehen ist, und pflügt ihn bey trocknem Wetter um. Leichter geht es, wenn man den Rasen vom Acker im Herbste mit einem ordentlichen Schälpfluge abschält, die Rasen auf Haufen bringt, und die Wurzelstöcke bloß stehen läßt: da faulen sie im Winter. Im May kann man nur leicht pflügen, die Rasenhaufen vor der Saatfurche wieder ausstreuen, und den Weitzen, Spelt, Hanf, u. d. g. ohne weitere Düngung bestellen, und eine reiche Aernte davon erwarten. 3) Die Esparsette, oder der Espar = Klee ist das nahrhafteste und süßeste Futter für alles Vieh, besonders für Pferde, und ist gar keine Gefahr dabey. Sie wächst im schlech-

festen Boden, wenn er nur 4 bis 5 Fuß tief überein ist und unten kein Wasser hat. Man bereitet den Acker, wie bey der Luzerne, und säet sie im July lieber zu dick, als zu dünn. Sie giebt jährlich zwey, bis drey Aernten 10 bis 15 Jahre nach einander. Man pflegt den Acker, wie bey der Luzerne, und beym Hauen läßt man etliche Zoll lange Stoppeln. In den ersten 2 Jahren läßt man die Esparsette so wenig, als die Luzerne, Saamen tragen, weil die Stöcke davon leicht ausgehen: nachher aber kann man die Esparsette Saamen tragen lassen, und dann schneidet man eine Hand voll Hülsen nach der andern ab, wenn sie anfangen braun zu werden, und läßt sie auf einem lüftigen Boden wohl trocknen. Alsdann wird der Saame mit einem Stocke ausgeschlagen.

Frühzeitige Erbsen und Bohnen zu ziehen.

Man füllt im Hornung einige große Körbe beynahe voll Erde an, säet Erbse und Bohnen dicke aneinander, streuet wieder einen Zoll hoch Erde darüber, und läßt sie dicht bis 12 Tage beym warmen Ofen in der Stube stehen; in welcher Zeit selbige, falls sie gehörig mit Wasser besprengt werden, einen guten Zoll über die Erde hervor wachsen. Sodann werden sie aus der Stube genommen, an einem andern Orte im Hause gegen die Morgenseite gesetzt, und so oft die Erde trocken wird, begossen.

So bald nun der Frost aus der Erde ist, so müssen sie in ein etwas geiles, und an der Sonne liegendes Land auf folgende Art versetzt werden: man macht für die Erbsen auf einer Weite von 9 Zoll Löcher, so tief, als dieselben samt den Wurzeln lang sind, in die Erde, und stellt in jedes derselben drey recht gesunde Pflanzen so tief hinein, daß sie nur einen Zoll über der Erde stehen.

Die Bohnen werden eben so tief, aber nur immer eine Pflanze, und anderthalb Fuß weit von einander gesetzt.

Diesen also versetzten Pflanzen schadet der Frost nicht sonderlich viel, sie tragen auch viel voller, als die gewöhnlich angebauten, und können viel früher gespeist werden.

Etwas von Einsammlung des Grassaamens.

Beim Einsammeln des Grassaamens muß man vor allen darauf Acht haben, welche Arten das Vieh vorzüglich liebt.

Dieses kann weder im Frühjahre, wenn das Vieh zu hitzig auf das grüne Futter ist, noch zu einer andern Zeit, wenn es hungrig ist, sondern zu einer solchen Zeit geschehen, wenn es schon seine Eßlust größtentheils gestillt hat, und sich dann nur die bessern Gräser und Kräuter wählet. Man pflückt alsdann verschiedene Kräuter, jedoch nicht mit schweißigten Händen, und hält selbe dem Viehe vor. Die Wahl des Viehes wird die Güte derselben anzeigen.

Weis man dann, welche Arten dem Viehe am liebsten sind, so muß man sie aufsuchen, und auf ihrem Standort reif werden lassen. Da es immer ganze Flecken auf den Wiesen giebt, wo man die verlangten Grasarten beysammen findet, so wird es gut seyn, diese bey der ersten Heuärnte stehen zu lassen. Was etwa vom Unkraute unter ihnen ist so weit es ohne Beschädigung der guten Saamenstengel geschehen kann, muß ausgerauft, und dann diese zu rechter Zeit eingehauen werden.

Der Saamen selbst muß in trocknem Wetter gesammelt, auch in trocknem Wetter, wenn nicht die geringste Feuchtigkeit in ihm ist, ausgeklopft werden. Er hält sich am besten, wenn er an trocknen Orten in Säcken aufgehoben wird, wo kein Ungezieser zu ihm kommen kann. Die Luft in diesem Orte muß mittelmäßig seyn, damit weder eine gar zu große Wärme, noch zu den Saamen eher austrockne, und dadurch entkräfte, als es der Natur nach ge-

sche-

schehen würde; doch darf auch nicht alle Luft davon abgehalten werden. Am längsten und besten erhält sich der Saamen in der Hülse, wenn man ihn also kann liegen lassen.

Vom Anbaue, und Benützung der Dickrüben, oder sogenannten Burgunderrüben.

Die Dickrüben, sonst auch Raunschen, oder rothe Mangolds-Wurzeln genannt, werden der gemeinen Bauart nach, gleich im Frühjahre, sobald man des Frostes wegen in die Erde kommen kann, in ein wohl gedüngtes Land dicht gesäet. Nach 3 Wochen gehen sie auf, und in etwa 14 Tagen darnach sind sie zum Umpflanzen tichtig.

Das Land, worinn solche gepflanzt werden, wird den Herbst zuvor mit kurzem guten Miste gedüngt, und solcher sogleich untergeackert; der Boden muß dabey so tief als möglich genommen, und tief genug locker, und zum Wachsthume der Rüben tüchtig gemacht werden.

Dieses Land wird im Frühjahre, sobald als möglich, noch einmal umgeackert, und bleibt also so lange liegen, bis man sieht, daß die Pflanzen 6, höchstens 8 Blätter haben, worauf solches nach einem guten Regen nochmal also umgearbeitet wird, daß ganz kleine Bette, 1 Schuh breit, und ein Schuh hoch nach der Länge des Landes aufgeworfen, und zwischen jedem eine Furche von einhalb Schuh gelaßen wird.

Man nimmt sodann die schönsten Pflanzen aus dem ersten Lande, worin sie gesäet worden, stößt mit einem fingerdicken Holze die Mitte dieser aufgeworfenen Beete, immer einen Schuh breit von einander ein Loch in die Erde, setzt die Wurzel der Pflanze bis an das Kraut recht gerade hinein, und drückt sonach die Erde mit der Hand ganz sachte daran.

Da diese Umpflanzung nach dem Regen geschieht, so wachsen die Pflanzen leicht an. Sollten aber demungeachtet, bey unvermutheter einfallender Hitze einige davon ausgehen und vertrocknen, so kann man aus dem Saamenbeete, worin die kleinern Pflanzen inzwischen mehr Platz zum Nachwachsen erhalten haben, einige andere dafür einsetzen, und solche bey anhaltender Tröckne mit Fluß- oder gestandenem Wasser des Abends begießen.

Doch muß man nicht die Pflanze, die auf den ersten Blick vertrocknet scheint, auch für verdorben halten, denn, wenn nur noch das innerste kleinste Herzblatt noch frisch ist, so erholt sich dieselbe leicht wieder, und wächst schön fort.

Nach der Güte des Lands, und der Witterung können diese Rüben 10- bis 12mal den Sommer hindurch abgeblattet werden. Damit aber das Nachwachsen der Blätter immer mehr befördert werde, so muß man alles Unkraut) welches gewachsen, und dem Rindvieh unter den Blättern mitgefüttert werden kann) von dem Lande rein ausjeten, anbey der Wurzel mit einer kleinen eisernen Hacke Luft machen, und die Erde davon ablösen, so, daß solche zwey Finger, oder einen Zoll hoch über die Erde blos stehe.

Die übrige Erde wird ebenfalls etwas aufgehackt, damit die Feuchtigkeit desto leichter eindringen könne, und die Wurzel beständig Luft habe.

Bey dieser Bauart wächst die Rübe nach und nach aus der Erde, und stehet manchmal 4 und mehrere Zoll heraus, wodurch das Wachsthum der Blätter ungemein befördert wird.

Im Herbste, so bald Frost vermuthet wird, werden diese aus dem Boden gethan, die noch daran stehenden Blätter, nebst einer Scheibe von den Rüben selbst, abgeschnitten, nach und nach gehackt, und unter kurz geschnittenem Stroh verfüttert; die Rüben aber in einem trocknen Keller aufbewahrt.

die

die angesteckten immer ausgelesen, und so den Winter hindurch, besonders den milchgebenden Kühen, gehackt, und ebenfalls unter klein geschnittenes Stroh gemengt, zum Futter vorgelegt.

In sandigen Böden dürfen keine erhabene Beeten zum Umpflanzen geackert werden, sondern man versetzt die Pflanzen in das ebene Land, jätet das Unkraut beständig aus, macht den Grund locker, läßt aber die Wurzel immer zugedeckt. Dadurch wird zwar die Wurzel etwas dicker, man darf sie aber den ganzen Sommer nicht abblatten.

Rechnet man nun den Nutzen der nach der ersten Art gebauten Rüben, wovon man an Blättern, und der Wurzel zugleich viel mehreres Futter erhält, gegen den Nutzen, den die nach der zweyten Art behandelten an den obwohl größeren Wurzeln allein abwerfen, so ist der Vortheil bey den erstern allein wenigstens 4mal größer, und ist daher auch auf die erstere Bauart allemal Bedacht zu nehmen; es sey dann daß man dabey auf die Rüben allein als eine Winterfütterung die Hauptabsicht gerichtet hätte.

Will man auch bey dem Umpflanzen die Sorge und Gefahr wegen Vertrocknung der Pflanzen bey anhaltender Dürre vermeiden, so kann man gleich im Frühjahre in oben beschriebene schmale Beeten mit einem dünnen Stöckgen fingertiefe und einen Schuh weit von einander entfernte Löcher machen, in jedes derselben der Sicherheit wegen drey Saamenkörner werfen, sie mit Erde zudecken, und dann, wann die Pflanzen einmal aufgegangen und 4 Blätter haben, die besten derselben stehen lassen, die übrigen aber aus der Erde ausrauffen. So bleiben die Pflanzen ungehindert in ihrem Wachsthume, behalten ihre erste Nahrung, und wachsen besser als die verpflanzten.

Guten Saamen herunzuziehen, müssen die schönsten und dicksten Rüben rein abgewaschen und sammt den Blättern in eine temperirte Kammer, worin genugsame Luft ist, also aufgehängt werden, daß die

Blät-

Blätter unten, die Wurzeln aber oben zu stehen kommen: bey kalter Witterung kann man sie, den Frost zu verhüten, in einem Keller eben so umgekehrt aufhängen. So bald aber es warm zu werden anfängt, werden diese Rüben sodann in einem Garten, und zwar, um die Zeitung des Saamens zu befördern, und den Wind von allen Seiten abzuhalten, vorzüglich an eine Mauer gegen Mittag ausgesetzt.

Durch das umgekehrte Aufhängen wird nicht nur das sonst unfehlbar erfolgende Auswachsen, und die Schwächung der Kräfte verhindert, sondern es treten auch die in den grünen Blättern sich noch befindenden Säfte zurück, welche, wenn sie auch fast verwelkt, und verdorben zu seyn scheint, nach dem Aussetzen in kurzer Zeit in dem Boden wieder aufquillt, und den besten Saamen zeugt.

Die Stengel, an welchen der Saamen wächst, und die gemeiniglich sehr lang zu seyn pflegen, müssen vorsichtig an Pfähle gebunden werden, weil sie sonst von dem geringsten Winde abgerissen, und verderben würden. Der braune und zeitige Saamen wird dann nach und nach, so wie er zeitig wird, abgenommen, getrocknet, und zur Aussaat aufbehalten. Die Furchen zwischen den schmalen Beeten können auch dadurch benützt werden, daß man in selbigen ordinaire Kohlpflanzen jede einen halben Schuh von der andern hineinsetzt, und sie ebenfalls zur Fütterung verwendet. Wenn man die von den Rüben abzusöndernde Erde diesen Pflanzen zuschweret, und an denselben aufhäufet, so wird auch das Wachsthum derselben ungemein befördert.

Ein Mittel zur Abhaltung des Brandes in den Körnern, das wegen seiner besondern Einfachheit allgemein empfohlen zu werden verdient.

Das sicherste Mittel wider den Brand besteht darinn, gute Saamenkörner auszuwählen, und dafür zu

sorgen, daß ihre Bestandtheile, nämlich Hülse, Keime und Mehl, bis zum Aufkeimen frisch und unbeschädigt erhalten werden. Zu diesem Ende soll jeder Landwirth ermessen:

1) Die zum Saamen erfoderlichen Schöber schon auf dem Felde vor dem Schnitte, da sich die schwersten Aehren und die reinsten Getreidkörner leicht erkennen lassen, auszuwählen.

2) Dieselben vollkommen ausgetrocknet auf den lüftigsten Ort in die Scheune zu bringen.

3) Gleich nach dem Einscheuern das Saamendreschen vorzunehmen.

4) Nicht zu viele Schöber auf einer Abwinde dreschen zu lassen, auf daß der Kern weder zu dick ausfalle, noch zu lange der Auswitterung entbehren müsse.

5) Den ausgedroschenen Samen auf den trockensten Kastenort so dünne, als möglich aufzuschütten.

6) Denselben vor der Saat nochmals vor dem Staube zu reinigen, und

7) Endlich die Getreidsäcke, worinn der Saamen auf das Feld geführt wird, nicht nur schlechterdings von dem Mühlstaube zu reinigen, sondern auch rein waschen zu lassen.

Es versteht sich dabey von selbst, daß eine unächte Bedingung, oder was immer sonst, den bereits unter die Erde gebrachten gesunden Saamen in seinen Bestandtheilen verletzen könne, auch sorgfältigst bey Seite geschaft werden müße.

Diese Art, den Saamen vor dem Brande zu bewahren, so mühsam auch dieselbe manchem scheinen dürfe, kann doch allen angewandten Fleiß hundertfach belohnen.

Wie mit den Gartenbohnen zu verfahren sey, auf daß sie mehrere Schotten, wie gewöhnlich, ansetzen.

Man läßt die Bohnen stehen, bis die obersten Blühten am Stengel fast alle aufgeblüht sind, alsdann ist die

die rechte Zeit, ihnen oben den Kopf abzubrechen jedoch nicht zutief, damit das Rohr im Stengel nicht zu sehr geöffnet werde. Ist nur die Witterung dabey dergestalt günstig, daß weder zu brennende Hitze, noch zu häufiger Regen einfällt, sie auch vom Mehlthaue befreyt bleiben, so gehet keine Blühte verloren, sondern es setzen alle Blühten an. Einem Landwirth der dieses versucht hat, hat es dergestalt geglückt, daß er an einem Stengel einige 50 Schotten gezählt hat. Ein großer Vortheil besteht auch in der Methode zu pflanzen. Man muß, wenn es möglich ist, zur Saat nur solche Bohnen wählen, die ein Jahr über gelegen haben. Diese steckt man in 2 Reihen ganz nahe beyeinander, und läßt dann zwischen diesen und den nächstfolgenden 2 Reihen einen Raum von 2 Schuh leer. Auf diese Art verfährt man mit dem ganzen Stücke Landes, bis es ganz angebaut ist, ohne daß man besorgen dürfe, es müßte zuviel Landes dabey ungenützt liegen blieben. Man gewinnt sogar auf diese Art beynahe mehr Reihen, als wenn man jede Reyhe einen Schuh weit von der andern abstehen läßt und hat beynebens den Vortheil, daß seine Bohnen vom Unkraute besser rein halten und ihnen zu rechter Zeit die Köpfe abbrechen könne. Es können auch die Blüthen sämmtlich die freye Luft, die ihnen zum Ansetzen unentbehrlich ist, besser genießen, ohne daß der Wind denselben, wie es bey einzeln stehenden Reyhen doch sehr oft geschieht, sonderlich schaden könne. Die Erfahrung hat es gezeigt, daß ein nach dieser Methode behandeltes Stück Landes eine dreyfach reichere Aerndte, als ein anderes, das auf die gewöhnliche Art gepflanzt worden, eingetragen hat.

Von dem Roste im Getreide, und dem sogenannten Mutterkorne.

Der Rost, eine Krankheit, die nicht den Getreidarten allein, auch verschiedenen andern Gewächsen

gemein ist, verräth sich am ersten an den Flecken die sich an den Blättern, und Stengel ansetzen. Nimmt das Uebel überhand, so sieht man am Getreide, daß auch die Aehren davon taub werden. In den zwischen Thälern eingeschlossnen Feldern, die der Wind nicht gehörig durchstreichen kann, trift man rostiges Getreide häufiger an, als auf freyen, auf Anhöhen liegenden Aeckern. Wenn bey trocknen Nebeln die Sonnenstrahlen durchbrechen, und auf warme Frühlingstage Nachtfröste einfallen, so ist der Rost am stärksten zu befürchten; hingegen schadet er den Feldern nicht sonderlich, wenn die Saat noch nicht in die Halme geschossen hat, oder irgend ein heftiger Platzregen jähling einfällt, den im ersten Falle treibt die junge kraftvolle Wurzel neue Blätter an die Stelle der verwelkten, im andern Falle hingegen wird die bösartige Materie, die eben der Schaden wirkt, durch den darauf fallenden Regen weggeschwemmt. Junge Saaten leiden übrigens immer mehr von dem Roste, als solche, die der Zeitung schon etwas näher kommen. — Unsere Vor-ältern glaubten, durch Lorberzweyge, die sie hie und da auf die Felder steckten, könnten sie dem Unfalle wehren, denn der Lorber sollte, wie sie wähnten, den Rost an sich ziehen. Allein die wenig günstige Wirkung dieses oft angewendeten Mittels hat diesen Aberglauben lange verdrängt. Die Mäler die vom Roste entstehen, sind an sich selber nichts, als ein Staub, der sich mit der Hand leicht wegwischen, oder vom Regen eben so leicht wegspülen läßt; was dieser Staub aber eigentlich sey, und woher er entstehe, darüber sind die Naturforscher nicht einig. Einige halteu eine scharfe, mit den Nebeln vermengte Feuchtigkeit für die Ursache dieses Uebels; andere schreiben diese Krankheit den Säften zu, die an den Pflanzen ausschwitzen, an den Oberhäutchen der Blätter stocken, und sodann vertrocknet in Staub verwandelt werden. Unlängst hat ein Gelehrter zu erweisen gesucht, die kleinen Körnchen dieses Staubes stammten

ten aus dem Pflanzenreiche her, und gehörten entweder unter die Gattungen der Schwämme, oder unter die Schleimgewächse, als welche letztere besonders ihrer Natur nach immer an krankhaften Pflanzentheilen sich anzusetzen und ihre Nahrung nur aus faulen und verderbten Säften zu ziehen pflegen; daher den derselbe für wahrscheinlich hält, die Nahrungssäfte der Pflanzen, die durch die Nachtfröste verdickt werden, wenn sie jähling von den Sonnenstrahlen ausgetrocknet und verbrennt werden, verursachten durch ihre plötzliche Ausdehnung verschiedene Spaltungen in den Gefässen, wo sodann diese schmarotzerpflanzen in den offenen Ritzen Wurzel schlügen, und auf diese Weise den Pflanzen selbst allen Saft und Kraft benähmen. Was nun die Mittel wider den Rost angeht, so lassen sich zwar bey Gartengewächsen die bemeldten, und schadhaften Blätter mit den Händen wohl ablösen, und dem Weitergreifen des Uebels dadurch einiger Einhalt thun. Allein auf Feldern und Wiesen, da hat man bis jetzt kein hinlängliches Mittel dawider aufzufinden vermocht. Werden Wiesenpflanzen vom Roste befallen, so ist wol das Dienlichste, daß man das Gras zeitlich abmähe, damit man zum wenigsten besseres Grummet erhalte. Auf den Feldern hingegen ist schlechterdings kein Mittel dagegen auszufinden, man wollte denn, wie in China, die Aecker mit Stroh oder wohl gar mit Matten bedecken, um bey einfallenden Nachtfrösten sie gegen den Rost zu sichern, was aber bey uns schwerlich jemand nachthun dürfte.

So viel nun das Mutterkorn betrift, so wird dieser Name von den Landwirthen, die von der Sache bestimmtere Begriffe haben, jenen ungewöhnlich großen wie Pfriemen gespalteten, schwarzen und hornartigen Körnern eigentlich beygelegt, die zwar, wenn sie zerdrückt werden, eine ziemlich weiße und trockne, dabey aber doch schwammigte Materie enthalten, woraus man allemal nur schlechtes, und sehr weniges Mehl erhält. Mehrentheils behält diese Krankheit

den Roggen, nur selten andere Getreidarten. Sie ist aber allemal von desto besorglicherer Folge, je allgemeiner noch bisher die Meynung angenommen ist: Mutterkorn, wenn selbiges häufiger unter dem Getreide angetroffen und mit selbigem vermählt würde, verursacht bey den Menschen eine der heftigsten krampfartigen Krankheiten und bringet ihm zum öftern gar den Tod. Die Unterhaltung, die einige neuere Naturforscher über das Wesen des Mutterkorns angestellt haben, zu sonderbar und zu merkwürdig, als daß wir sie hier ganz unangezeigt lassen sollten. Es hat nämlich jemand die Bemerkung gemacht, daß die trocknen Fäsern, woraus das innere Wesen des Mutterkorns besteht, wenn man sie in einige Tropfen Wassers legt, gleichsam wie kleine Aalen sich zu bewegen, und belebt zu werden anfangen, so bald man sie aber wieder austrocknet, verliehren sie alle Empfindung, erhalten sie bey frisch aufgegossenem Wasser wieder, und scheint bey ihnen Leben und Tod durch eine ziemliche lange Zeit gleichsam abzuwechseln. Die Beobachtung brachte den Man auf den Gedanken, ob diese Fäsern etwa nicht für bewegliche Theile der Materie zu halten wären? Anfänglich ward diese Meynung, wie man leicht denkt, von vielen mit grosser Heftigkeit bestritten; bald kam aber ein anderer, der das nämliche wahrgenommen zu haben versicherte und diesen Theilen nicht nur eine Kraft sich zu bewegen, sondern auch eine thierische Natur zugestand. Ein dritter, der diese Thierchen von ihrer ersten Entstehung aus dem Ey an bis zu ihrem vollendeten Wachsthume zu beobachten die Mühe genommen hatte, kam nach, und behauptete sogar, das Mutterkorn habe eine große Aehnlichkeit mit den Galläpfeln, worinn gerade eben solche Thierchen, wie in dem Mutterkorn, genährt würden, und sich fortpflanzten. Diese letztere Meynung ist an sich desto wahrscheinlicher, weil man zuweilen in einem Bälglein mehrere Mutterkörner, und zuweilen in einem und demselben Korn den Pflanzenkeim, und ein Mutterkorn beysammen

fin-

findet. Was aber die Abwechslung des Lebens mit dem Tode betrifft, so sieht man sogleich ein, daß dieser Tod nur ein scheinbarer jenem Schlummer sehr ähnlicher Tod ist, worinn das Murmelthier, einige Vögel, und die meisten Insecten den Winter hindurch begraben liegen.

Das schlimste bey dem Mutterkorn ist, daß es nach den sichersten Beobachtungen der Naturforscher, und wie es sogar jeder Landwirth nach seiner Erfahrung bestättigen wird, ein ansteckendes Uebel ist. Wirkte es auch in dieser Absicht sonst keinen Schaden, so bliebe es doch zum wenigsten zuverläßig wahr, daß dergleichen angegriffener Saamen allemal wieder verdorbene Frucht bringt. Das einzige und zugleich ausgibigste Mittel dagegen dürfte daher immer wohl dieses seyn, daß man in Auslesung der mit Mutterkorn behafteten Körner aus dem zum Saamen bestimmten Getreide mit der möglichsten Achtsamkeit, und Sorgfalt verfahre.

Mittel wider die Maulwürfe in Gärten.

Man kocht so viele abgeschälte Nüsse, als Maulwurfshaufen im Garten sind, eine, oder anderthalb Stunde lange, mit einer guten Handvoll von Schierlingskraut im Wasser, und wirft in ein jedes Maulwurfsloch eine Nuß hinein. Die Maulwürfe verzehren selbe bald, und werden den folgenden Tag todt vor ihren Löcher liegen. Doch muß man dieses Mittel nur in eingezäunten Gärten brauchen, wohin kein anderes Vieh kömmt, welches sonst vom Genusse dieser Nüsse gewiß umkommen würde.

Mittel, daß die Tauben von den Schlägen nicht wegfliegen.

Hiezu wird hauptsächlich erfodert, 1) daß das Taubenhaus also angelegt werde, damit die Tauben auf der Ausflugs Seite die Morgen- oder Mittagssonne, besonders aber die erstere haben. 2) Daß da

keine Mäuse, Ratzen, oder anderes Ungeziefer hinein kommen können. 3) Daß der Taubenschlag, so viel möglich rein gehalten werde. 4) Daß man mehrere Paare beysammen habe, weil sonst die wenigen Tauben, sobald Sie ihre Freyheit erhalten, gerne sich zu einem großen Fluge gesellen. 5) Daß man öfters einige Aniskörner nebst etwas Salz unter das Taubenfutter streue, auch allenfalls ein wenig Anisöl den Tauben unter die Flügel schmiere.

Das Alter der Schafe aus deren Zähnen zu erkennen.

Wie alt ein Schaf sey, erkennt man aus seinen Zähnen. Diese haben die Schafe allein unten im Munde, und kauen wieder, wie ein anderes Vieh. Hat ein Lamm 8 Spitz- oder Hundszähne, und keinen Stockzahn darunter, so kann man es sich für einen Jährling halten; findet man aber nur 6 Spitzzähne und 2 große breite Zähne, mitten unter denselben, so ist dieses ein Zeichen, daß sie bald 2 Jahre alt sind. Haben sie nur 4 der ersten Art, und daneben 4 breite Zähne oder Schaufeln, so ist das Schaf 3. Jahre alt. Sind nur 2 spitzige vorhanden und 6 Schaufeln, so ist es 4 jährig; zeigen sie gar keine spitzigen Hundszähne mehr, sondern alle 8 breite Zähne, so sind sie 5 Jahre alt. Später ist Alter nicht mehr zu erkennen, ausser daß man aus den bemeldten 8 Zähnen schließt, daß sie im 6te Jahr, oder darüber seyen.

Mittel, daß die Vögel der Saat nicht schaden.

Man sammle Wurzeln von der sumpfigten Nießewurz oder Bärwurz, gieße so viel Wasser darauf, daß es einen Zoll hoch darüber stehe, und lasse es 2 Stund kochen, gieße das Wasser davon ab, thu den Samen, so lang dasselbe noch warm ist, hinein und laß ihn so 20 Stunde weichen. Alsdann säe ihn, und das Feld wird unbeschädigt bleiben oder wenig Schaden leiden.

Mittel, die Propfenreiser vor Raupen, und Ameisen zu bewahren.

Um die Propfenreiser wider die Raupen, die sonst ihre Blätter benagen, und die Ameisen, die den Saft aus dem gemachten Einschnitte aussaugen, in Sicherheit zu stellen, darf man nur den Stamm unten mit Schmeer, oder mit einer 4 Finger breiten Gurte oder mit in Oel getauchter Gurte, oder mit in Oel getränkter Wolle oder auch mit Ofenruß belegen. Man vertreibt sie auch dadurch, daß man Flaschen mit Hönigwasser anfüllt, und solche an das Propfenreis anbindt und sobald die Ameisen hineingekrochen sind, in warmes Wasser taucht, so lang bis sie getödet sind. Auch ist der Kienruß ein bewährtes Mittel darwider.

Vom Künstlichen Schwärmen der Bienen.

Die Ableger, oder künstlichen Schwärmer der Bienen können, wenn sie zu gewissen Zeiten und auf eine geschickte Art gemacht werden, vortheilhaft seyn; werden sie aber zur Unzeit, und ohne Ueberlegung gemacht, so ists kein Zweifel, daß sie keinen Vortheil, sondern Schaden bringen. Vortheilhaft sind sie: 1) Wenn ein zum Schwärmen volkreicher Stock dennoch nicht schwärmen will. 2) Wenn man nur wenige schwarmfertige Stöcke hat, welche der Mühe nicht lohnen, die natürliche Schwärmzeit mit denselben abzwarten. 3) Wenn in der Gegend, wo man die Bienen hat, eben eine reiche Weide einfällt, die man gerne benützen möchte. In diesen 3 Fällen ist es gut Ableger zu machen, und die gelegenste Schwärmzeit zu benützen.

Die Nachtheile, die bey dem künstlichen Schwärmen leicht begegnen, sind im Gegentheile folgende.

1) Geht ungleich mehr Fütterung auf, als bey einem natürlichen Schwarme, weil die Bienen durch etliche Tage sehr unruhig sind und nicht arbeiten.

2) Müssen die Bienen erst einen Weisel ausbrüten: Dieser, da weder Weiselwiege, noch Weiselbrut vorhanden ist, wird aus einem Bienenwürmlein gewählt,

die Zelle, worinn der Weisel soll ausgebrütet werden, wird von den Bienen selten so groß, wie eine natürliche Weiselwiege gemacht. Der Weisel selbst bleibt also kleiner und unvollkommener. Er legt weniger Bienenbrut, als ein natürlicher: die Bienen tragen bey ihm nicht so viel ein, und sind wie die Raubbienen sich zu wehren, auch weniger muthig, endlich lebt ein solcher Weisel nicht so lange, als ein natürlicher, und legt oft statt Bienenbrut lauter Drahneyer. Es kann über dieß

Zum 3) wenn die rechte Zeit, Lage und Weide dabey nicht in Acht genommen wird, noch mehr Schaden entstehen. Denn selbst ein natürlicher Schwarm muß bey solchen Umständen eher zurückgehalten, als befördert werden. Aus Mangel der Weide kann ein solcher junger Schwarm durchgehen, oder sich nach und nach bis auf etliche Bienen verlieren. 4) Ist es sehr schädlich, einen an sich schon schwachen Stock zu theilen, und davon einen Ableger zu machen. Sowohl der alte, der sich sonst noch hätte erholen können, als der junge Stock muß aus Mangel der Arbeitsbienen zu Grunde gehen. 5) Endlich wäre es, einen ohnehin schwarmfertigen Stock zu theilen, ebenfalls zu nichts nütze, und es ist kein Zweifel, daß ein dergleichen Behandlung demselben schädlich seyn würde. Sind nun Umstände vorhanden, da man vernünftiger Weise einen Schwarm machen soll, so sind 3 Stück dabey zu beobachten. 1) Wie man es mache, daß man den Schwarm aus dem Mutterstocke heraus, und in den neuen Stock bringen könne, da ein natürlicher Schwarm selbst ausziehet. 2) Wie derselbe in dem neuen Stocke zu erhalten sey, damit er nicht in den alten zurückkehre, als welches ein natürlicher Schwarm nicht thut; und 3) Wie man dem neuen, oder Mutstocke nach gemachter Abtheilung einen Weisel verschaffen soll, da ein natürlicher Schwarm seinen Weisel selbst mitnimmt. — Um die Bienen aus dem Mutterstocke in den neuen zu bringen, bedient man sich

sich eines Löfels, Federwisches, u. d. gl. oder auch der bloßen Hand, je nach Beschaffenheit des Mutterstockes und des Schwarmes. Zuweilen treibt man sie mit Rauch aus, welches man aber, so viel möglich vermeiden soll, da sie hiedurch noch unwilliger gemacht und viele junge Brut in den Zellen erstickt wird. — Das Stossen und Klopfen muß man auch unterlassen.

Das Zurückkehren des abgesönderten Schwarmes in den Mutterstock kann auf verschiedene Arten verhindert werden. 1) Wenn man ihn durch 3 Tage einspert, und an einem finstern Orte aufbehält, wobey man ihn aber mit Vorspannung eines dratenen Siebes, statt des hinteren Brettes wider alles Ersticken Licht schaffen muß. Oder 2) wenn man anstatt des Einsperens den neuen Stock ein Viertel Stund weit trägt und die Bienen fliegen läßt, welches allerdings weit besser ist, denn sie brauchen nicht so viel Futter, und bleiben gesunder, da von den eingesperrten oft viele vor Begierde herauszudringen zerbersten, nnd noch mehrere krank werden, welche hernach bey gestatteter Freyheit aus dem Stocke kriechen, niederfallen, und zu Grunde gehen. 3) Wenn man zu dem neuern Schwarm nur junge Bienen nimmt, die noch nie in der Luft gewesen sind, und solche in den neuen Stock hineinsetzt, bey diesen hat es weder des Einsperens noch des Wegtragens nöthig, denn sie finden ihren Mutterstock ohnehin nicht so leicht. In einem volkreichen Stocke sitzen sie rückwärts über dem Wachse.

Um die neuen Stöcke mit Weiseln zu versehen, giebt man ihnen (welches auch das erste ist) einen vorräthigen Mutterweisel, oder eine aus einem Stocke herausgeschnittene Weisewiege, oder in deren Abgang läßt man sie selbst aus Bienenbrut einen Weisel ausbrüten; während dieser Zeit aber müssen sie im Nothfalle wohl gefüttert werden, weil sie sonst die junge Brut selbst verzehrten, und keinen Weisel machten.

Die erste Art der künstlichen Schwärme ist, daß man aus 1 Stöcke 2 mache. Man nimmt nämlich einen

volk-

volkreichen Bienenstock, woraus der Schwarm gemacht werden soll, trägt ihn auf die Seite, und legt ihn auf die Erde. Damit die Bienen nicht herausfliegen und stechen, so läßt man bey dem Flugloche ein wenig Rauch hinein. An das Ende desselben wird das Ende eines anderen leeren Stockes fest angestellt, und die gegen einander sehenden Endbrettlein weggenommen, damit die Bienen aus dem vollen in den leeren Stock laufen können. Alsdann nimmt man das untere Brett, welches beym Umkehren des Stockes in die Höhe kömmt, ebenfalls weg, und streicht die daran sitzenden Bienen mit einem Rüthlein in den leeren Stock hinein, hernach bläßt man an dem andern Ende des vollen Stockes Rauch unter die Bienen hinein und klopft ganz sachte an das Seitenbrett desselben, damit so viele Bienen, als zu einem Schwarm erfordert werden, samt dem Weisel in den leeren Stock laufen. Um den Schwarm bald zur Arbeit zu bringen, giebt man ihm einen Hönigfladen zum Wirthschaftsanfange hinein, und es wird der neue Stock sohin an die Stelle des alten gesetzt, diesem die überflüßige Drahnenbrut herausgeschnitten, und er selbst ein Viertel Stund weit weggetragen, oder, welches eben sowohl angeht, es wird ihm ein Mutterweisel gegeben, und der Stock, anstatt ihn wegzutragen, wird fest an den neuen Schwarmstock, mit verwechselten vordern Endbretteln gestellt, damit die Bienen nicht in den schon kennbaren Stock zurückfliegen.

Läßt man ihn aber aus der im Stocke vorhandenen eigenen Brut einen neuen Weisel ausbrütten, so wird der Stock erst nach vollzogener Befruchtung desselben in die vorige Hütte zurückgetragen. Weil aber die Bienen in diesem Falle öfters mehrere Weisel ausbrüten, so muß man nach 14 oder 15 Tagen auf das Singen derselben Acht geben, welches ein Zeichen des Schwärmens ist, damit man den Schwarm fassen könnte. Wer aber keinen Schwarm haben will, der schneide die etwa schon vermachten Weiselwiegen aus, und fange die überflüßigen Weisel bis auf 1. zusamm.

Die zwote Art, die künstlichen Schwärme abzuhalten, ist: daß man aus 2 Stöcken 3 mach. Man nimmt in solchem Falle einen guten vollen Stock und einen mittelmäßigen, trägt letztern Abends aus seiner Stelle auf die Seite, und legt ihn umgekehrt auf die Erde, treibt mit Rauch alle Bienen mit dem Weisel in einen leeren Stock, und stellt diese anstatt des andern. Der ausgetriebene wird geschwind, damit die Brut nicht erkalte, ohne das untere Brett, auf den vollen, dessen Beylöcher geöffnet sind, aufgesetzt, damit die Bienen aus dem untern in den obern kommen können, und so werden dann beyde Stöcke bis folgenden Morgen beysammen gelassen. In der Nacht werden Bienen genug hinaufsteigen, und wenn man Morgens solches verspürt, so thut man beyde Stöcke von einander, und vermacht einen jeden.

Nachdem beyde, etwa eine halbe Stunde lang, recht ruhig gestanden, wird man aus dem starken Sumsen und Laufen der Bienen abnehmen können, welcher von beyden keinen Weisel habe. Diesen trägt man von dem andern weg, und versieht ihn entweder mit einem vorräthigen Mutterweisel, oder man läßt ihn selbst einen ausbrütten. Anstatt des Wegtragens kann man auch beyde Stöcke 8 oder 9 Tage mit beyderseits offenen Fluglöchern beysammen lassen, damit die Bienen sich auch aus dem obern Stocke den Flug angewöhnen. Nach dieser Zeit spere man ihnen die bisherige Gemeinschaft, und versehe den Weisellosen mit einem Mutterweisel. Eben dasselbe wird auch bey Strohkörben beobachtet: nur besteht hier die ganze Beschwerniß in der Vereinigung derselben. Um diese nun zu vollziehen, wird der volle Stock umgekehrt, und mit dem ausgeleerten bedeckt, so, daß beyde untere Oeffnungen auf einander stehen. Sobald genug Bienen sich in den leeren Stock gezogen haben, trenne man sie gleich wieder, auf daß die junge Brut des vollen Stockes, wegen umgekehrter Lage, nicht etwa Schaden leide, und verfährt übrigens auf diesel-

be Art, wie wir oben von liegenden Stöcken gesagt haben. Die dritte Art der Abtheilung ist, daß man aus mehreren Stöcken einen Schwarm zu machen sucht. Man kehret nämlich die auswendig vor den Fluglöchern sitzenden Bienen, so viel zu einem Schwarme nöthig sind, in einen leeren Stock, und giebt ihnen einen Hönig- oder Brutfladen, oder noch besser, beyde zugleich hinein, und versieht sie mit einem Weisel, oder wenn man das nicht will, und einen vorhin mit Rauch ausgetriebenen Stock mit Bienen wieder anfüllen will, so sammelt man die erst zusammen gekehrten Bienen in einen leeren Stock, faßt sie aus diesem in den alten ausgetriebenen Stock ein, giebt ihnen einen Weisel und so ist es dann gerichtet.

Viertens kann man aus einem minder zahlreichen Stocke einen volkreichen ganzen machen. In solchem Falle verstärkt man die wenigen Bienen, bey denen man einen vorräthigen Weisel hat, mit einer genugsamen Menge aus andern Stöcken genommener Bienen, die sammelt man erstlich in einen leeren Stock, und läßt sie dann zu den andern, bey denen der Weisel ist, hineinlaufen. Bey allen bisher angezeigten Arten werden die Bienen (mehr oder weniger) aber allemal mehr beunruhigt, als es ohne Noth wohl zu wünschen wäre. Man kann aber auch ohne Rauch und Beunruhigung der Bienen denselben Zweck erreichen, und dies ist die sechste und beste Art, Ableger zu machen. Man stellt nämlich im Frühlinge beym Aussetzen die Stöcke dergestalt, daß noch entweder ober- oder unterhalb für einen Stock Raum bleibe; wenn nun die Bienen sich ziemlich vermehrt haben, so stellt man einen leeren Stock auf, oder unter dem volkreichen, wobey man, und zwar bey dem Ausstellen, das untere Brett des leeren Stocks wegnimmt, und das Beyloch des obern Deckels im vollen Stocke öffnet; bey dem übersetzten hingegen das Bodenbrett des vollen wegnimmt, und das Beyloch des leeren öffnet, so, daß eine Wachsscheibe gerade über dem Beyloch

han-

hange. Um nun die Bienen zur Bearbeitung des neuen Stockes zu bringen, stellt man 1. Hönigfladen hinein und läßt die Fluglöcher beyder Stöcke offen, daß sie den Flug daraus gewöhnen. Ist so viel Wachs, Hönig, Brut u. Volk im Stocke, daß er seine eigne Wirthschaft führen kann, so werden die Oeffnungen gespert, doch läßt man die Stöcke auf einander stehen und giebt dem weisellosen einen Weisel. Bey einigen ist noch eine siebente Art, nämlich durch Betrug der Bienen einen künstlichen Schwarm zu machen gewöhnlich. Sie pflegen einen volkreichen Stock, aus welchem sie den Schwarm bekommen wollen, zur Zeit, da die meisten Bienen auf der Weide sich befinden, an einen andern Ort zu stellen, setzen an dessen Platz einen leeren, dem alten ähnlichen Stock, damit sich die von der Weide zurückkommenden Bienen darein begeben und schaffen ihnen durch Hineinstellung der Brut einen Weisel. Weil aber die Brut leicht erkalten kann, bevor die Bienen selbige besetzen, so wäre ein schon ausgebrüteter und befruchteter Weisel deßhalb besser.

Dieser erlaubte Betrug aber, wie man ihn nennt, kann sehr schädlich werden. Denn die zurückkommenden Bienen werden sich lieber in die benachbarten vollen Stöcke begeben, als in dem leeren bleiben. — Folglich ist diese Arbeit mehrentheils vergeblich, und der Mutterstock, in welchem noch dazu, wegen dem Uebertragen, viele junge Brut verdorben wird, wird geschwächt. Wollte man aber, um die Bienen zu verhindern, in andere Stöcke einzuziehen, schon im Frühlinge bey dem Aussetzen die Stöcke weiter auseinander stellen; so brauchte man zu wenigen Stöcken sehr viel Raum, und diese Entfernung selbst würde oft das Rauben der Bienen unter einander verursachen. —

Anweisung, wie junge Obstbäume zu verpflanzen, nach einer Art, die durch lange Erfahrung gut befunden worden.

1) Von der Stelle, wo sie hinzupflanzen.

Wenn Bäume verpflanzt werden sollen: muß vorzüglich darauf gesehen werden, ob dieselben Sommer- Herbst- oder Winterobst tragen. Die erstern sie seyen nun von französischer oder hierländischer Art, sind immer von zärterer Beschaffenheit, als jene, die Herbst- oder Winterobst bringen; sie müssen daher hier zu Lande nicht in ganz freyen Wind gesetzt werden, sondern wenn sie nicht in einem Garten, der zwischen andern liegt, und von ihnen gedeckt wird, verpflanzt werden können, so müssen sie wenigstens gegen die rauhen Nord- und tobenden Westwinde einen Schutz haben, wenn sie anders aufkommen, und einen starken Wachsthum zeigen sollten, obwohl auch einige unter diesen Sommerfruchtbäumen, die von einer etwas härtern Beschaffenheit sind, und derer Kenntniß man sich daher vorzüglich zu erwerben suche, eine freyere Lage ganz wohl vertragen; Herbst- oder Winterobstbäume vertragen sich mit hiesiger Luft besser, und können daher auch unbesorgt auf eine freyere Gegend versetzt werden. Indessen ist ihnen doch auch einiger Schutz dazu beförderlich, daß der Wind das Obst nicht vor der Zeit allzuhäufig abwerfe, noch auch die damit beladenen Zweige gar abreisse.

Ist die Stelle hoch, und der Boden dürre, so darf man sich auf keine starken Bäume Rechnung machen, vielmehr wird man zum öftern in die Stellen der vertrockneten frische nachzupflanzen haben.

Ist aber der Boden nur nicht gar zu sandigt, sondern bestehet er aus einer vermischten Erde, die sich län-

länger frisch erhält, so wird man die fruchtbarsten Bäume, die bald tragen, und Obst von dem besten Geschmacke bringen, darauf erziehen.

Ist die Stelle niedrig, doch so, daß das Wasser einen Abzug hat, so werden die Bäume stark wachsen, groß und astreich werden, einige Arten werden etwas später, doch noch im Alter häufige Früchte geben, aber auch vieles Ausputzens bedürfen.

Ist aber die Stelle naß, so schickt sie sich, ausser den Zwetschken, für Obst nicht, und gesetzt, daß durch allerhand Künsteleyen, Vermischung der Erde mit trocknen Materien, Grabenziehen ꝛc. die Bäume zum Fortgang gebracht würden, und durch die in der Oberfläche fortlaufenden Wurzeln beym Wachsthume sich erhielten, so bekommt doch das Obst seinen rechten Geschmack nicht, sondern ist gegen anderes von höhern Orten ganz schaal und unschmackhaft. Ein solcher morigter Grund ist für Erlen, Weiden, Ebereschen, und andere Bäume, die Wasser an der Wurzel leiden können, von der Natur bestimmt.

2) Von der Erde zu Obstbäumen.

Es würde ein kühnes Unternehmen seyn, für so große Gewächse, als Bäume sind, deren Wurzel sich wenigstens eben so weit ausbreiten, und so viel Raum in der Erde erfodern, als die Aeste in der Luft einnehmen, eine besondere Erde zu bereiten, und sie noch wohl aus vielen Ingredienzen zusammensetzen zu wollen. Was würde ein mäßiger Baumgarten vor Erde und Beschäftigung erfodern, wenn man für die Bäume bloß, so lange sie jung sind, sorgen, hernach aber, wenn sie groß und fruchtbar werden, sie doch dem natürlichen Grunde überlassen wollte, mit dem sie sich vielleicht als schon verwöhnt, destoweniger vertragen würden. Man wird ohne Zweifel nachdem man die Stelle zu den Bäumen gewählet, mit Grund und Boden zufrieden seyn müssen, wie man ihn vor sich findet. Nur dieses einzige wird unumgäng-

gänglich nothwendig seyn, daß die Erde vorher wohl aufgelockert werde. Denn die neuen Baumwurzeln sind im Anfange ihres Ursprungs eben so zart, schwach und weichlich, als die von andern viel kleinern Kräutergewächsen, daher eine Erde, die in so langer Zeit gar nicht gerühret worden, manchmal für sie ganz undurchdringlich seyn wird. Will man also einen ganzen Obstgarten anlegen, so ist das Beste und Nothwendigste, daß er durchaus 8 Fuß tief aufgelockert alle Steine, Sträucher, Wurzel, und was sonst die Erde zusammenhangend macht, herausgeworfen, die obere Erde hinunter in den Grund, und die untere heraufgebracht, und mit der milderen, weicheren Erde, die man etwa darunter antrift, vermenget werde. Hiedurch erhalten die jungen Bäume den Vortheil, daß sie mit ihren Wurzeln Freyheit bekommen, allenthalben in das solchergestalt aufgelockerte Land herumzukriechen, und überall leichten Durchgang zu finden, wo sie hinwachsen wollen.

Hat man nur einzelne Bäume zu pflanzen, so ist bey Birnen, welche mit ihrer Hauptwurzel senkrecht in die Erde dringen, erfoderlich, daß man ein Loch von 4 bis 5 Fuß in die Tiefe macht, bey den übrigen Fruchtbäumen hingegen begnüge man sich ein Loch von 6 Fuß im Durchschnitte 3 Fuß tief, oben und unten gleichweit ausgegraben, um den Baum darein, als in einen so großen Kasten von aufgelockerter Erde zu setzen. Beym Ausgraben wird die obere Erde besonders auf einen Haufen ausgeworfen, und die untere auch besonders und zwar, wenn sie nicht einerley Gattung ist, wird die obere Erde in den Grund geworfen, und ausgebreitet, die untere, wenn sie von verschiedener Gattung ist, wird wohl unter einander gemengt, und das Loch damit wieder gefüllt; wäre aber unter derselben gar untaugliche, sehr steinigte oder harte Eisenerde, so wird sie ganz abgesondert, und weggeschaft, der Abgang aber mit anderer, wie man sie in der Nähe haben kann, ersetzt.

In

In einem solchen Kasten kann ein Baum sich 10 bis 15 Jahre im Wachsthume erhalten, und inzwi= Gelegenheit finden, mit seinen Wurzeln an das angränzende Land auf weichen Stellen, und in weichen Jahren weiter fort einzubringen, und seine Nahrung aus einem größeren Bezirke herzuholen.

Findet sich in dieser Zeit, daß der Trieb des Baumes merklich nachläßt, und muß man darnach urtheilen, daß die Wurzeln bis an die harte unaufgelockerte Erde gekommen, und nicht weiter fortwachsen können, so ist es am besten, daß man um das alte Loch herum einen Kreis von 3 Fuß tief, nach gewöhnlicher Weise, aufschlagen lasse, damit der Baum ferners ein aufgelockertes Land für seine Wurzeln finde, wo er sie von neuem hineinschlagen, und weiter herum ausbreiten könne. Dieses wird eben soviel seyn, als ob er in einem größeren Kasten von 12 Fuß weit umgesetzt wäre, und der folgende neue Trieb wird, wo nicht im ersten, doch im anderten Jahre, zeigen, daß man das rechte Mittel getroffen, dabey er seinen Wachsthum ferner nach Wunsch fortsetzen kann.

Weil bey dem Ausgraben dieser Löcher, und auch bey dem Auflockern eines ganzen Gartens die untere Erde öfters sehr stückerig zu seyn pflegt, und daher nicht wohl dient, zwischen die Wurzeln der Bäume gebracht zu werden, Höhlen übrig zu lassen, so muß man sich bey Zeiten bemühen, eine feinere und kürzere Erde bey der Hand zu haben, die man alsdann brauchen kann, bloß die Wurzeln damit einzufuttern, daß sie sich allenthalben wohl um sie anlegt, und alle Höhlen um den Stamm herum zwischen ihnen völlig ausfüllt. Man kann in Ermangelung derselben ein paar Schiebkarren voll reinen etwas groben Sand nehmen, weil dieser zur Ausfüllung der Lücken sehr wohl dient. Er kann zwar dem Baume keine Kräfte zum Treiben geben; aber weil er die Feuchtigkeit wie ein Schwamm anziehet, kann

er die kleinen Wurzeln, und die Rinde der starken, frisch und saftig erhalten, und überdem ist es gewiß, daß im blossen Sande alle Gewächse am leichtesten Wurzeln schlagen, wenn er nur frisch, und bey genugsamer Feuchtigkeit erhalten wird. Auf diese Art sind ganze Plantagen besorgt worden.

Kann man aber von oberwähnter Erde bekommen, so bedient man sich derselben, weil wenigstens in dem ersten Jahre der Pflanzung die darinn stehenden nahrhaften Theile den Wurzeln, die sie berühren, zustatten kommen, und deren Anwachsen befördern können; denn, so klein auch die Quantität ist, die man zu einem Baume anwenden kann, so sind doch auch die Wurzeln von jungen Bäumen noch von keinem weiten Umfange. Uebrigens ist eine steife Erde, wenn sie auch etwas leimig ist, absonderlich für Biernbäume besser, als eine gar zu leichte, weil sie ihre Wurzeln tief schlagen, und der Leim sich unten länger frisch erhält. Nur für solche Arten, dergleichen unter andern die Zwetschkenbäume sind, dient er nicht, weil das leimichte Land im Sommer in der Oberfläche zu hart wird, daher dergleichen Arten von Bäumen um sich herum 1 und ein halb Fuß tiefe Oberfläche von weichern und mürbern Grunde erfodern. —

3) Von der Zeit der Pflanzung.

Ueberhaupt zu reden, können Bäume gepflanzt werden von der Zeit an, da das Laub zu fallen anfängt, bis dahin, da es wieder anfängt auszuschlagen, das ist insgemein vom Ende des Oktobers bis Hälfte Märzens. Kein Monath ist davon ausgenommen, wenn es nur die Witterung zuläßt. Man wählet davon heitere trockene Tage, weil alsdann die Erde beweglicher ist, und besser auseinander fällt, doch sind auch trübe Tage nicht zu verwerfen, wenn nur die Erde nicht naß ist; aber windige Zeiten vermeidet man lieber, weil die schwammigte Rinde der Wurzeln, voraus der Schwachen, davon zustark angegriffen wird, und dann auch, weil der Wind um solche Jahreszeit dem Menschen selbst beschwerlich ist, und den Pflanzen leicht hindern kann, allen erforderlichen Fleiß an die Pflanzung zu wenden.

Auf

Auf den Stellen, wo die Bäume hinzustehen kommen, müssen die Löcher einige Tage vorher gegraben werden, damit die Luft die ausgeworfene Erde durchgehe, ein wenig trockne, und besser auseinander fallen mache Diese Löcher dürfen alsdann nicht größer, noch tiefer gemacht werden, als für den Baum eben nöthig ist, wohlverstanden, wenn die in vorhergehenden Absatz vorgeschriebene Zubereitung des Bodens vorhergegangen. Es wird nicht verlangt, daß die Löcher einige Monathe, vorher müssen gegraben werden, denn es geschieht zuweilen, daß sie zu sehr austrocknen, und auch die ausgeworfene Erde so dürre wird, daß sie vor der Pflanzung erst mit Wasser wieder muß angefeuchtet werden.

4) Von der Zubereitung zum Verpflanzen.

Ehe man einen jungen Baum verpflanzt, muß man seine Wurzeln und seine Krone betrachten. Man findet unter den Wurzeln starke und schwache, auch manchmal ganz kleine Haarwurzeln, die klumpenweise beysammensitzen, und aus den starken zuweilen überall hervorgesprossen sind, insonderheit an Zwetschken- manchmal auch an Aepfelbäumen, selten aber an Birnbäumen. Weil man die Bäume mehrentheils von anderen Orten erhält, auch sie daher ganze Tage ausser der Erde gewesen, so haben die kleinen Haarwurzeln schon ihren Saft verloren, und wenig Leben mehr in sich, daher das erste ist, diese sämmtlich wegzuschneiden. Sie machen über dem die Pflanzung zu mühsam, und hindern leicht, daß die Erde nicht überall an die starken Wurzeln anlegen, und alle Höhlen dazwischen wohl ausfüllen könne.

Welche von den starken Wurzeln keine frische, saftige Rinde haben, die werden bis dahin, wo die Rinde noch saftig ist, oder auch glatt weggeschnitten, weil sie sonst dem Baume nichts helfen, sondern besorgen lassen, daß sie faulen, und eine Fäulniß in den Stamm bringen.

Von rechtswegen sollen alle starken Wurzeln einen guten Fuß lang seyn, man weis aber wohl, wie es manchmal bey dem Ausheben zugeht, und wie verstümmelt die Bäume aus der Erde kommen. Sie seyn nun lang oder kurz, so müssen sie sämmtlich an den Enden gleich vor der Pflanzung durch einen schregen Schnitt aufgefrischt werden, und zwar so, daß der Schnitt, wenn der Baum aufgerichtet wird, gerade auf dem Boden aufstehen, denn sie unterlassen nicht, auß der Spitze des schregen Schnittes Wurzeln zu schlagen, die schief in den Grund eindringen, und den Baum in dem Boden befestigen, daß er vor dem Winde sich halten kann.

Der schrege Schnitt dient sodann dazu, daß er leichter mit Rinde sich bewächst, als wenn er quer durchschnitten

wor-

worden wäre, wie man denn auch bey den Pfropfungen sie- het, daß ein schreger Schnitt leichter zuheilet, als einer der quer durchgeht.

Alles, was an den Wurzeln geknickt oder gebrochen ist, wird weggeschnitten, denn es heilet sich in der feuchten Erde nicht leicht wieder aus, sondern giebt Gelegenheit zur Fäul- niß in die Rinde.

Wenn Wurzeln, die sonst gesund, mit dem Spaden ver- letzt, und an der Rinde geschunden sind, schneidt man die Rinde um den Schaden glatt, und verstreichet alles mit Baumwachs.

Wenn manchmal Wurzeln krumm gewachsen, sich durch- einander kreuzen, oder wenn alle nach Einer Gegend hin gewachsen sind, muß man die übelgewachsenen vor der an- gehenden Krümmung wegschneiden, und überhaupt den Schnitt so einzurichten suchen, daß die aus der Spitze des- selben zu erwartenden neuen Wurzeln entgegenstehenden Seiten zuwachsen müssen, und wenn auch hierüber an ei- ner oder der andern nur kurze Stümmeln stehen bleiben. Ein Baum muß seine neuen Wurzeln nach allen Gegen- den hinschlagen, weil er in der Runde herum mehr Nah- rung antreffen wird, als nur in einer einzigen Gegend.

Alle schwachen Wurzeln, die noch frisch sind, müssen sorg- fältig geschonet werden, weil diese die ersten sind, die Saft anziehen, und weiter fortwachsen, zumal, da es auch unter den andern die jüngsten sind, mithin die zärteste Rinde ha- ben, durch welche neue kleine Haarwurzeln am leichtesten durchbrechen können. Ueberdem führen sie denen, aus wel- chen sie entsprossen sind, mehr Saft von ferne zu als diese bloß aus der Erde, die sie umgiebt, anziehen können. Wenn keine solchen vorhanden sind, so müssen die stärkern erst durch die Rinde dergleichen junge Wurzeln hervortrei- ben, oder aus ihren Enden welche machen, wozu vielmehr Zeit gehöret.

Wären inzwischen viele solche aus Einem Orte nahe bey- einander hervorgekommen, so schneidet man die übrigen bis auf eine, oder ein paar weg, den viele Wurzeln an einem Orte beysammen benehmen einander die Kraft, und hindern beym Pflanzen die Verbindung mit der Erde, insonderheit, wenn einige darunter gerade in den Boden hineingehen; und überhaupt behält man nur die Wurzeln, welche sich um den Stamm herum ausbreiten, und von einander ab- gewachsen sind, so, daß gerade unter dem Stamme eine Höhle bleibt.

Wären welche auf ihre Schwäche zulang, so kann man sie auch verkürzen, weil die gar dünnen Ende ohnedem

saft

saftlos seyn werden, vor andern muß man die obersten solcher jungen Würzeln beybehalten, weil diese von dem auf die Oberfläche fallenden Regen zum öftern neuen Saft bekommen, wenn bis zu den unteren davon nichts eindringt.

Wenn die Wurzeln solchergestalt besorgt sind, muß man auch der Krone ihr Recht thun. Ein Baum verliert bey dem Ausgraben viele Wurzeln, wenigstens bleiben die Ende der stärken, die tief in die Erde gehen, alle darinn stecken. Es ist noch ein Glück, wenn sie eine Fußlänge behalten. Daraus ist begreiflich, daß ein, Baum der nun um soviel weniger Saft anziehen kann, als vorher, alle seine vorigen Zweige nicht mehr zu nähren im Stande ist, folglich der Schluß leicht gemacht, daß sie beschnitten werden müssen.

Nachdem nun ein Baum viele und wenige Wurzeln hat, sind die Zweige länger oder kürzer zu schneiden. Nun hat der Baum entweder lauter altes Holz, das seine kleinen Fruchtaugen bereits zeuget, oder er hat lauter junges Holz, welches er bekommt, wenn er vorher schon gestutzet worden,

Im ersten Falle werden alle Zweige soweit abgeschnitten, daß nur Stücke von 6 Zoll lang stehen bleiben. Fänden sich an diesen Ueberbleibseln kleine Krippelzweige oder Blätteraugen, daraus Früchte zu vermuthen, so werden sie gleichfalls abgeputzet. Ein verpflanzter Baum muß in den ersten Jahren Holz machen, und keine Früchte ansetzen, weil diese zuviel Saft verzehren.

Hat aber der Baum wenig Wurzeln, so werden die Zweige noch um die Hälfte kürzer geschnitten, daß nur Stümmel von 2 oder 4 Zoll daran bleiben, und dieses deßwegen, damit die aussprossenden neuen Zweige dem Stamme näher bleiben; denn es kann geschehen, daß ein solcher Baum nur ein Reis treibet, oder unter mehreren eins die anderen an Stärke ungleich übertrift, so wird aus diesen die neue Krone müssen gebildet werden, da es dann einen Uebelstand geben würde, wenn es zuweit vom Stamme abstünde, und die Krone mit dem Stamme in langer Zeit keine gerade Linie ausmachen könnte.

Im andern Falle, da der Baum lauter junge Triebe hat, und mit Wurzeln wohl versehen ist, werden dessen stärksten Zweige lang gelassen, und bey solchen Augen geschnitten, die von dem Baume abstehen, nicht aber nach dem Stamme hinsehen; denn die neuen Triebe müssen

hernach abwärts hinwachsen, wo sie Raum finden, sich auszubreiten: Sie wachsen aber dahin, wo die Spitzen ihrer Augen, daraus sie entspriessen, hinsehen, und der Ordnung des Wachsthums gemäß kommen, aus den Obersten Augen die stärksten Schossen hervor. Unter ihnen können noch 5 oder 6 Augen an solchen starken Zweigen bleiben, die sich nach und nach zu Fruchtzweigen bilden.

Drey bis vier starke Reiser, die alle so geschnitten sind, daß ihre obersten Augen nach allen Gegenden hinsehen, sind hinreichend, dem Baume die regelmäßigste Krone zu verschaffen, und bey solchen Bäumen, die lauter junges Holz haben, wäre es ein Versehen, wenn man nicht gleich bey der Pflanzung auf die Ausbildung einer schönen Krone arbeiten wollte.

Ubelstehende Reiser, die in den Baum hineinwachsen, und nicht so geschnitten werden können, daß sie ihre obersten Augen nach einer Gegend, die noch kahl ist, austreiben, müssen fort, und wenn darüber auch nur zwey starke sollten stehen bleiben; denn von zwey Reisern, die von einander ab- und nach verschiedenen Gegenden hinstehen, kann eine gute Krone gezogen werden.

Sollte ein Baum gar zu viele Reiser getrieben haben, so werden sie auch schwächer seyn. In solchem Falle schneidet man die Ueberflüßigen weg, und behält nur drey oder vier von den besten, die auch alsdann kürzer geschnitten werden, damit sich der Saft nicht vertheile, sondern stärkere Zweige hervorbringe. Man wählet dazu solche, die mehrentheils von gleicher Stärke sind, wenn auch darüber ein einziger stärkerer fort müßte, denn wenn er bleibt, wird er den anderen die sich besser zur Krone schicken, den Saft entziehen, folglich die Gestalt verderben.

Wenn hingegen ein solcher Baum wenig Wurzeln hat, werden seine starken Reiser zwar eben so, wie an den vorigen, geschnitten, aber viel kürzer, daß an jedem nur drey Augen stehen bleiben, weil wenige Wurzeln vielen Augen keinen starken Trieb geben können, und das Hauptwerk darinn bestehet, daß man Bäume von starkem Triebe erhalte.

Zur Erläuterung, was es heiße: ein Baum hat viel oder wenig Wurzeln, dienet; daß, wenn er so viele starke Wurzeln behält, als er starke Zweige hat, diese auch nahe einen Fuß lang, und mit jüngern schwächern Wurzeln versehen sind, er für wohl bewurzelt zu halten; füget sich

das Gegentheil, so erkennet man es für einen Mangel, und richtet den Schnitt der Zweige wie gezeigt worden.

5) Von der Pflanzung selbst.

Das erste ist, daß man in das für den Baum gemachte Loch einen Pfahl in die Mitte steckt, um den jungen Baum daran binden zu können, das ihn bey Winden schützt.

Hierauf wird die Erde umgestochen, damit sie locker und klein werde, und ein Theil davon mitten in das Loch hineingefüllt, so, daß sie um den Pfahl herum einen ziemlich erhabenen Hügel macht.

Alsdann setzt man den Baum mit seinen Wurzeln fest auf den Hügel. Hierauf drückt man die Wurzeln fest auf den Hügel an, die vom Stamme ablaufenden Wurzeln aber sich auf ihn herumlegen, und giebt wohl Acht, ob der Baum zu flach, oder zu tief zu stehen komme. Er muß nämlich so stehen, daß noch ein Fuß hoch Erde über die oberste Wurzeln Raum hat, damit bey dem Umgraben um den Stamm herum nicht etwa mit der Schaufel eine Wurzel verletzt werde.

Wenn nun der Baum in seiner rechten Stellung steht, und er hat lauter schwache Wurzeln, ohne starke dazwischen, so schüttet man eine gute Schiebtruche voll von der oben im zweyten Abschnitte angezeigten Erde, oder bloß reinen Sand nahe um den Stamm herum, und rüttelt ihn ein wenig, damit die Erde, die deßhalb nicht naß seyn darf, zwischen die Wurzeln wohl hinavflaufen, und alle Höhlen wohl ausfüllen könne, hernach schüttet man noch eine Schiebtruhe voll darauf, so, daß die Wurzeln um den Stamm herum bedeckt werden.

Ist aber der Baum ausser den starken auch noch mit schwachen Wurzeln versehen, so muß man die Hand zu Hilfe nehmen, und mit der lockernen Erde, oder Sande alle Höhlungen zwischen den Wurzeln um den Stamm herum ausstopfen, hernach eine jede schwache Wurzel in ihrer natürlichen Lage, die sie hat, mit der einen Hand aufheben, und mit der anderen Erde darunter bringen, sie der Länge nach darauf legen, und sie auch mit derselben Erde bedecken. Dieses nimmt man mit den untersten zuerst vor, hernach versieht man die höhern eben so, damit sie eben dieselbe Lage erhalten, die sie vorher in der Erde gehabt haben.

Wenn

Wenn dieß geschehen, so fühlt man nun das ganze Loch mit der daraus ausgegrabenen Erde voll, und tritt sie in der Oberfläche etwas fest ein, so, daß das Wasser, wenn es jähling kömmt, darauf stehen bleiben muß, und nur nach und nach durchsiegen kann.

Endlich wird der Baum an einen Pfahl, mit einem bastenen oder anderen weichen Bande ganz los angebunden, nur daß der Wind damit nicht rütteln, und im Falle die Erde sich noch etwas setzen sollte, der Baum nachgeben, und sich zugleich mitsetzen könne.

Verzeichniß der Verlagsbücher
welche in der
Joseph Anton Brentanoischen Buchhandlung
in Bregenz um beygesetzte billige Preise zu
haben sind 1789.

Abhandlung über die Frage: warum haben die eigentlich sogenannten Aerzte so wenig zur Vervollkommung der praktischen Arzneywissenschaft bisher beygetragen? Ist eine Beylage zu den jetzigen Reformationsschriften 8. 1788. 6 kr.

Alpen (die) im Algöw. 8. 1784. 12 kr.

Altarbüchlein 12. 1787. 2 kr

Andachtsübungen (auserlesene) zu der Morgen- und Abendzeit, wie auch Meß- Vesper- Beicht und Kommuniongebether, nebst den Tagzeiten, und heiligen Kreuzweg. Mit Schreibart und Kupfer 8. 789. 24 kr.

— — 12 1784 - - - - 24 kr.

Anmerkungen (kritische) über die sogenannte Reformation in Deutschland zu Ende des 18ten Jahrhunderts 8. 15 kr.

Apologie eines unglücklichen Mädchens, die sich, den 14ten Wintermonates 1784. von dem Liebenfrauenthurm in München herabstürzte. 8. 1775. 6 kr.

Armbruster (J. M.) vermischte Gedichte 12 1788. 12 kr.

— — moralische Erzählungen und kleine Romanen für Kinder jedes Standes. 8. 1787. 15 kr.

Aufhebung der Mönche, und Nonnen. 8. 10 kr

Begräbniße (die) in Oesterreich. 8. 1786. 12. kr.

Betrachtungen über die k. k. Bildergallerie von Wien. 8 2. Thl. 1786. 45 kr

Bilding (Graf) eine rührende Geschichte aus dem mittlern Zeitalter. Dialogisirt von der Frau Verfasserinn der Philosophie eines Weibs. 8. 1788. 15 kr.

Briefe eines Pfarrers an seinen Vetter im Priesterhause* nebst Beantwortung. 8. 1786. 12 kr.

Buch

Buch (goldenes) für junge Leute, welche fromme Christen und glückliche Bürger werden wollen. 8. 1786. 15 kr.

Censur (über) und Bücherverboth. 8. 1785. 6 kr.

Curas deutsch und französische Gramatik. 8, 1786. 40 kr.

Curti (J.) Lehr- und Gebethbuch 8. 1789. 30. kr.

Depra (von Sales) marianische Predigten. 8. 84. 1 fl 12 kr.

Deutschlands achtzehendes Jahrhundert.

1782r. Jahrgang. 12 Heft 8.	1 fl 30 kr.
— — 1783r. — —	1 fl 30 kr.
— — 1784r. — —	1 fl 30 kr.
— — 1785r. — —	1 fl 30 kr.
— — 1786r. — —	1 fl 30 kr.

Dialogen eines Jünglings. 8. 1786. M. K. 12 kr.

Ehesachen (in) wer ist Richter? Ein Beytrag zum Josephinischen Kirchenrecht. 8. 1784. 12 kr.

Erinnerungen (tägliche) an den Tod. 12. 1788. 3 kr.

Es leben die Prälaten. 8. 6 kr.

Eybel (ist) ein Ketzer? 8. 1786. 20 kr.

Fragmente für Denkerinnen. Von der Frau Verfasserinn der Philosophie eines Weibs, mit der wohlgetroffenen Sylhouette. 8. 1789. 24 kr.

Fuetscher (J. A.) heilige Geschichte in Erzählungen für die Jugend 2 Theil. 8. 1789 48 kr.

Gebethbuch für die Jugend. klein 8. 12 kr.

Gebethe die allerbesten Pius 6. 8. 6 kr.

Gebothe Jesu Christi. (Die) Von J. W. Kellner. Mit Zusätzen vermehrt und verbessert, sammt einer Vorrede, von Dominik von Brentano, hochfürstlich Kemptischen geistlichen Rath und Hofkaplan. 2 Thl. gr. 8. 789. 1 fl. 30 k.

Gerichtsinstruktion. Fol. 15 kr.

Gerichtsordnung k. k. 8. 24 kr.

Gesänge kathechetische. 8. 1786. 4 kr.

Geschichte von Salomon Gessners Denkmal. In den Alpengebirgen des Cantons Glarus. 8. m. K. 45 kr.

Glaubenszweifel über Staats, Religions, und Reformationskathechismus. 8. 12 kr.

Gottesdienst der öffentliche in Oesterreich. 8. 1786. 3 kr.

Gramatik deutsch und italiänische. 8. 30 kr.

Handbüch der k. k. Gesätze. 3 Thl. 8 1786. 6 fl 30 kr.

Hartmanns kristliche Weltweisheit. 4 T. 8. 85. 5 fl 30 kr.

Hermann (J. B.) systematische Abhandlung der Polizey und Kammeralwissenschaften, nebst den Grundsätzen der Stadt und Landwirthschaft. 8. 24 kr.

Jüdinn (die) durch die Liebe glückliche. M.K. 36 kr.

Kaiser Joseph ist auch ein Ordensstifter. 8. 4 kr.

Krapf Lehr und Gebethbuch. 8. M. K. 1786. 30 kr.

— — Lebensjahre Jesu. 2. T. 8. 1785. 3 fl 45 kr.

Kriegslieder wider die Türken. 8. 1788. 4 kr.

Leichtsinn und gutes Herz. Ein Schauspiel von der Frau Verfasserinn der Philosophie eines Weibs. 8. 86 15 kr.

Lunz Lehrbegriffe für deutsche Schulen. 8. 30 kr.

Majestätsrecht die Bischöfe zu ernennen. 8. 15 kr.

Mellin Kinderarzt. 8. 30 kr.

Nachtandachten christliche. 8. 1786. 6 kr.

Normalgesänge, oder deutsche Messe. 8. 1786. 4 kr

Peikard Andachtsübungen. 12. 1788. 12 kr.

Philosophie eines Weibs. 8. 15 kr.

Portiunkula Ablaß im 18ten Jahrhundert. 8. 15 kr.

Prediger (der) 8. 1786. 6. kr.

Prüfung des obernetterischen Systems v. Kirchenrecht. 15.kr

Regeln (kurze) zu einem frommen Leben. Median. 1789 6 kr.

Religionsvereinigung. 8. 12 kr.

Sailers (J. M.) Auszug des großen Gebethbuchs. 8. 89. 36 k

— Gebeth des Herrn für Kinder. 12. 1789. 6 kr.

— Eben dieses mit Morgen und Abendgebeth, Meße, Beicht, und Kommunion. 12. 10 kr.

Säze aus der Pastoraltheologie. 8. 6 kr.

Sautermeisters Lob und Ehrenreden. 30 kr.

Seibt Lehr und Gebethbuch. 8. 45 kr.

— für die Jugend. 8. 1788. M. K. 24 kr.

Secte der Ithakianer. 8. 12 kr

Seneka der christliche. 8. 15 kr.

So denke ich: daß die Ordensgelübde jener Orden, die der Landesfürst in seinen Staaten nicht mehr dulden will, ohne vorhergehende Dispensation ihre Verbindlichkeit verliehren. 8. 12 kr.

Stohlverordnung. 8. 2 kr.

Stationen oder heiliger Kreuzweg. 12. 1 kr.

Stunden (müßige) eines Frauenzimmers. 8. 12 kr.

Taschenbuch geographisches für Zeitungsleser. 8. 1789 30 kr

Tochter Jephte. Ein Trauerspiel. 8. M. K. 1785. 24 kr.

Tolleranz Josephs des Großen ein Fragment. 8. 24 kr.

Trenk (Friedrich Freyherr von) kurzgefaßte Lebensgeschichte seiner 10 jährigen Gefangenschaft. m K. 24 kr

Ueber die Verehrung der Bilder. 8. 6 kr.

Unterweisung zur christlichen Glückseligkeit 8. 24 kr.

Ursprung weltlicher Macht der Päbste. 8. 50 kr.

Versuch über die Mittel in einer republikanischen Verfassung unabhängig und glücklich zu leben. 8. 12 kr.

Vorschlag zur Verbesserung der deutschen Sprache. 6. kr.

Weise (der) nach vollendeten Reisen, eine Lesung für vernünftige Denker aller Stände. 8. 24 kr.

Weltalter (die viere) nach dem Ovid 8. 15 kr.

Briefsteller für die Jugend. 8. 1789. 30 kr.

Unter der Presse.

Christusgesänge für Christusfreunde. Von Herrn Professor Plazzari. 8.

Cowalds sämmtliche Gedichte. 8.

Fuetscher (J. M.) Naturgeschichte für die Jugend. 8.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Buchbinderei
H. Pantele
8051 Massenhausen
Tel.: 08165/8012

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Grill, Nicolaus, / Brentano, Joseph, / Brentano, Joseph

Der Bauern-Doktor für Menschen und Vieh. Oder: allgemeiner Hausvorrath von Gesundheitsregeln, ökonomischen Künsten und Wissenschaften gegen alle Bedü rfnisse, die jeder Bürger und Landwirth täglich zu wissen nöthig hat
darinn alles, was Menschen und Viehe im gesunden und kranken Zustande zuträ glich ist, enthalten; auch die neuesten Erfahrungen und Verbesserungen in

Bregenz 1790

Path. 506
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10472105-5
VD18 15301214